Guide des formations interentreprises

2015

PLAN MUTUALISE INTER-ENTREPRISES 2015

Délégation régionale FAFSEA - P.A.C.A.
106, Avenue de Tarascon
Centre d'Affaires ST RUF 2
84000 Avignon
Tél : 04 90 14 33 00
Fax : 04 90 82 91 78
Mail : paca@fafsea.com

Fafsea

L'énergie de vos projets

Edité le 09/01/2015

Mode d'emploi

COMMENT S'ORGANISE CE GUIDE ?

- Ce guide répertorie les stages dits « interentreprises » agréés par les partenaires sociaux du FAFSEA.
- Les formations proposées ont été sélectionnées pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises et des salariés de votre secteur.

À QUI S'ADRESSENT CES FORMATIONS ?

- Ces formations interentreprises s'adressent à toutes les catégories de salariés qui exercent une activité au sein d'une entreprise relevant du champ de compétences du FAFSEA.
- Toute entreprise adhérente au FAFSEA peut inscrire ses salariés à une ou plusieurs actions de formation inscrites dans ce guide.
- L'entreprise doit être à jour de ses cotisations de formation professionnelle continue.

OÙ S'INFORMER SUR LE CONTENU D'UNE ACTION ?

- Les employeurs et les salariés qui souhaitent obtenir des précisions sur le contenu, les dates et le déroulement d'une action de formation doivent s'adresser directement au centre de formation concerné (coordonnées des centres à la fi n de ce guide).
- Pour obtenir des informations complémentaires (objectif, contenu...) sur une action, rendez-vous sur la page d'accueil du site internet Fafsea www.fafsea.com.

COMMENT INSCRIRE UN SALARIÉ ?

- Pour inscrire vos salariés à ces actions de formation, le bulletin d'inscription (joint à ce guide), entièrement complété doit être envoyé par l'entreprise au plus tard 10 jours avant le début du stage au prestataire de formation. Les coordonnées des centres référencés figurent à la fi n de ce guide.
- Les bulletins d'inscription sont également téléchargeables sur www.fafsea.com. Ils ne doivent pas être photocopiés.

UN PROJET QUI NE FIGURE PAS DANS CE GUIDE ?

Une action de formation de ce guide vous intéresse, mais les conditions d'accès (date, lieu...) ne vous conviennent pas ? Vous ne trouvez pas dans ce guide la réponse à votre projet de formation ?

L'équipe du FAFSEA en région peut vous apporter une réponse personnalisée et un financement approprié. Pour cela, prendre contact avec votre délégation régionale du FAFSEA (coordonnées en page 1).

ZOOM SUR...

Plan de formation interentreprises

Le départ en formation d'un salarié est pris en charge selon les modalités suivantes :

- **Les coûts pédagogiques** sont réglés directement au centre de formation par le FAFSEA.
- **La rémunération** du salarié est maintenue par l'employeur pendant toute la durée de la formation.
- **Les frais annexes** (transport, hébergement et repas) liés au départ en formation sont à la charge de l'employeur. Ces frais sont remboursés par l'employeur selon les règles appliquées dans l'entreprise en matière de mission professionnelle.

Subventions** : l'Europe, l'Etat et les collectivités territoriales peuvent soutenir certaines actions de formation par des cofinancements publics.* ***Nous consulter.

Sommaire

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE
Logiciels de bureautique page 5
Internet page 11
LANGUES
Langues étrangères page 12
CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS
Conduite des engins agricoles page 16
ENTRETIEN ET MAINTENANCE
Travail des métaux et soudage page 18
RESSOURCES HUMAINES
Management page 18
GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE
Comptabilité, gestion page 20
Pratiques commerciales page 23
QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT
Sécurité des personnes et des biens page 24
Sécurité alimentaire page 26
Démarches qualité page 27
ELEVAGE OVIN CAPRIN
Techniques d'élevage page 30
MARAICHAGE
Techniques culturales page 30
CULTURES FRUITIERES
Taille page 32
Conduite et entretien des cultures page 35
PAYSAGE / J.E.V
Techniques de création page 35
Protection des cultures page 36
Systèmes d'équipement des matériels page 37
Sécurité page 37
Élagage page 39

Sommaire

VITIVINICULTURE

- Techniques viticoles page 43
- Conduite et entretien du matériel page 44
- Marketing/Stratégie commerciale page 44
- Techniques de vente page 44
- Réglementation/Droit page 44
- Taille page 45
- Vinification page 46
- Commercialisation page 48
- Dégustation page 50

NEGOCE VITICOLE

- Langues page 52

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - initiation

Objectif :
S'initier aux fonctions de base du tableur Excel afin d'être autonome dans la conception, la mise en forme et la mise en page de tableaux de calculs simples.

Contenu :
Saisie, correction et mise en forme de tout type de tableaux de calculs. Les méthodes de calculs et les fonctions simples de calculs. Mise en page des tableaux et impression.

Pré-requis : connaissance de Windows

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Avignon (84), Les Pennes (13)
N° de stage : 11.84.15.02.008

Centre de formation : CIT Formation informatique

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Powerpoint

Objectif :
Réaliser, mettre en forme et animer des diaporamas intégrant textes, images, shémas et graphiques.

Contenu :
Saisie et disposition des diapositives. Mise en forme du diaporama. Gestion des masques. Les fonctions d'animation et l'intégration d'éléments graphiques.

Pré-requis : Connaissance de Windows

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Avignon (84), Les Pennes (13)
N° de stage : 11.84.15.02.011

Centre de formation : CIT Formation informatique

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel : perfectionnement

Objectif :
Se perfectionner aux fonctions avancées d'Excel afin d'être autonome dans la gestion des tableaux de calculs complexes, les graphiques et les analyses de données.

Contenu :
Les calculs et les fonctions de calculs complexes, les analyses graphiques, la liaison de plusieurs tableaux et la gestion des données avec tableaux croisés dynamiques.

Pré-requis : connaissance de Windows

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Avignon (84), Les Pennes (13)
N° de stage : 11.84.15.02.010

Centre de formation : CIT Formation informatique

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word : initiation

Objectif :
S'initier aux fonctions de base du traitement de textes Word afin de créer et mettre en forme des documents simples de type courriers, notes et petits rapports.

Contenu :
Saisir, corriger et mettre en forme tout type de documents. Réaliser des tableaux dans Word et savoir mettre en forme et en page un document de plusieurs pages avec des coupures et numérotations de page.

Pré-requis : connaissance de Windows

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Avignon (84), Les Pennes (13)
N° de stage : 11.84.15.02.005

Centre de formation : CIT Formation informatique

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word : perfectionnement

Objectif :

Se perfectionner sur les fonctions avancées de Word afin d'être autonome dans la mise en forme de documents complexes, sur la gestion des documents longs, dans la réalisation du publipostage.

Contenu :

Réaliser tout type de mise en forme intégrant textes, tableaux et images. Gérer de façon automatique des rapports de plusieurs pages et réaliser des publipostages.

Pré-requis : connaissance de Windows

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Avignon (84), Les Pennes (13)
N° de stage : 11.84.15.02.007

Centre de formation : CIT Formation informatique

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel : perfectionnement

Objectif :

Se perfectionner sur Excel, en fonction des besoins, pouvoir réaliser des tableaux complexes, les gérer et les organiser. Utiliser les tableaux croisés dynamiques et les graphiques avancés.

Contenu :

Gérer, mettre en page et imprimer des tableaux complexes avec les fonctions SI et OU, recherche V et H. Mettre en forme conditionnelle les chiffres, faire des statistiques avec les tableaux croisés dynamiques et extraire les données dans des graphiques.

Durée : de 2 à 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (06)
N° de stage : 11.06.15.02.013

Centre de formation : Activ Formations

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - initiation

Objectif :

Utiliser un tableur pour réaliser des tableaux simples afin d'organiser des données ou faire des calculs. Savoir mettre en forme et en page les tableaux et les imprimer.

Contenu :

Mise en forme des tableaux avec entête et pied de page. Utiliser des fonctions automatiques et des formules de calculs simples. Transformer des tableaux en graphiques.

Durée : 2 à 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (06)
N° de stage : 11.06.15.02.007

Centre de formation : Activ Formations

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word - perfectionnement

Objectif :

Réaliser des documents de communication sophistiqués en utilisant les techniques avancées du traitement de texte et de l'insertion d'images, d'objets ou de graphiques.

Contenu :

Mettre en forme et en page de manière sophistiquée un texte. Mettre le texte en colonne, créer une table des matières, insérer des images ou objets, créer des formulaires ou organigrammes de l'entreprise. Faire un publipostage et imprimer sur étiquettes ou enveloppes.

Pré-requis : Pratiquer Word

Durée : 2 à 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (06)
N° de stage : 11.06.15.02.015

Centre de formation : Activ Formations

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word : initiation

Objectif :
S'initier au traitement de texte Word pour réaliser des courriers et tous types de documents de communication simples.

Contenu :
Mettre en forme du texte, réaliser des copier et coller. Effectuer des corrections orthographique. Insérer des puces, numéros et tabulations. Enregistrer et imprimer le document.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (06)
N° de stage : 11.06.15.02.006
Centre de formation : Activ Formations

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - perfectionnement

Objectif :
Se perfectionner à la pratique du logiciel Excel.

Contenu :
Personnalisation. Automatisation des calculs. Exploitation d'une liste de données. Protection des données. Mise en place des formules pour automatiser les calculs. Réalisation des tableaux croisés dynamiques. La liaison entre une feuille de calcul et d'autres logiciels.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84)
N° de stage : 11.84.15.02.026
Centre de formation : INFREP

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - initiation

Objectif :
S'initier à la pratique du logiciel Excel.

Contenu :
Conception, présentation et impression de tableaux. Organisation des classeurs. Automatisation des calculs. Utilisation des outils. Création d'un tableau simple. Gestion et organisation des documents.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84)
N° de stage : 11.84.15.02.025
Centre de formation : INFREP

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Powerpoint

Objectif :
Réaliser une présentation Powerpoint simple.

Contenu :
Règles d'or d'une bonne présentation. Conception d'une présentation. Définition d'une ligne graphique. L'organisation et la personnalisation des diapositives. La conception du diaporama et sa projection. La conception des autres supports associés à la présentation.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84)
N° de stage : 11.84.15.02.027
Centre de formation : INFREP

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word - initiation

Objectif :
S'initier à la pratique du logiciel Word.

Contenu :
Les principes de base. La présentation, la modification d'un document. La production d'un docuement professionnel. La création de tableaux simples. La gestion et l'organisation de documents.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84)
N° de stage : 11.84.15.02.023
Centre de formation : INFREP

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - initiation

Objectif :
Comprendre les fonctionnalités d'un tableur afin de construire un tableau avec des formules de calcul et le représenter graphiquement.

Contenu :
L'écran d'Excel. Faire des actions sur les documents. Créer des tableaux et modifier le contenu. Insérer des formules de calcul. Soigner la mise en forme des tableaux. Améliorer la présentation d'un tableau dans une page. Gagner du temps en travaillant sur plusieurs feuilles de calcul.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.061
Centre de formation : DB Formation France

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word - perfectionnement

Objectif :
Se perfectionner à la pratique du logiciel Word.

Contenu :
La personnalisation de son environnement de travail. L'automatisation de la présentation de documents. La création de tableaux élaborés. La mise au point de formulaires. L'illustration de documents, l'envoi d'un mailing ciblé.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84)
N° de stage : 11.84.15.02.024
Centre de formation : INFREP

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - perfectionnement

Objectif :
Utiliser les fonctionnalités avancées d'Excel : objets graphiques, plan, listes et tableaux.

Contenu :
Utiliser les filtres pour extraire des données. Réaliser des calculs statistiques sur une base de données. Créer des tableaux de synthèse. Remanier les données d'une base provenant d'une autre application. Mettre en relief les données d'une base. Faciliter la saisie dans une base de donner et limiter le nombre d'erreurs. Optimiser la recherche d'informations.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.040
Centre de formation : DB Formation France

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

PowerPoint

Objectif :

Mettre en oeuvre les fonctionnalités de PowerPoint pour réaliser des présentations intégrant texte, dessins, images et les animer.

Contenu :

Connaître l'environnement. Gérer ses présentations. Maîtriser l'affichage et manipuler les diapositives. Utiliser le masque des diapositives.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.041

Centre de formation : DB Formation France

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word - perfectionnement

Objectif :

Utiliser les fonctionnalités avancées de Word : publipostage, images, objets, formulaires.

Contenu :

Réaliser un publipostage. Maîtriser les caractères spéciaux, zone de texte, images, graphiques et SmartArt. Insérer des objets. Utiliser le mode plan, la table des matières, les notes, les renvois et les commentaires. Les formulaires. Réaliser des dessins. Récupération automatique. Publier au format pdf ou xps.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.060

Centre de formation : DB Formation France

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word - initiation

Objectif :

Créer des courriers simples qui intègrent des tableaux et maîtriser les fonctionnalités de base d'un traitement de texte.

Contenu :

Connaître l'environnement : lancer et quitter, l'écran, la barre d'outils et le ruban. Manipuler un texte. Faire des insertions automatiques. Imprimer. Gérer des fichiers. Créer des modèles et des tableaux. Utiliser les vérificateurs.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.059

Centre de formation : DB Formation France

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - initiation

Objectif :

Acquérir des compétences en tableur adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :

Découverte du logiciel et exploitation des fonctionnalités.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.016

Centre de formation : CFPPA de Carmejane

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Excel - perfectionnement

Objectif :
Acquérir des compétences en tableur adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Maîtrise du logiciel et exploitation des des fonctions avancées.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.010
Centre de formation : CFPPA de Carmejane

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word - initiation

Objectif :
Acquérir des compétences en texteur adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Découverte du logiciel Word et les fonctionnalités.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.018
Centre de formation : CFPPA de Carmejane

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Powerpoint

Objectif :
Acquérir des compétences en tableur adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Découverte du logiciel et exploitation des fonctionnalités.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.017
Centre de formation : CFPPA de Carmejane

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Logiciels de bureautique

Word - perfectionnement

Objectif :
Acquérir des compétences en texteur adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Maîtrise du logiciel et exploitation des des fonctions avancées.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.011
Centre de formation : CFPPA de Carmejane

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Internet

Créer un site internet

Objectif :
Créer, utiliser et gérer le contenu d'un site Web au quotidien.

Contenu :
Créer des pages, rubriques, articles, menus, gérer les médias et mettre en place une galerie photo. Créer un catalogue, des formulaires et des pages de remerciements. Gérer la sécurité et un espace partagé. Choisir un hébergeur et faire un transfert FTP du site pour finaliser le référencement.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (83)
N° de stage : 11.06.15.02.003
Centre de formation : Activ Formations

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Internet

Créer son site internet

Objectif :
Créer et gérer son site Internet.

Contenu :
Créer un site internet avec Dreamweaver.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Arles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.062
Centre de formation : CFC CCI du Pays d'Arles

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Internet

Utiliser les réseaux sociaux pour faire connaître son domaine

Objectif :
Intégrer à la méthode commerciale les enjeux des réseaux sociaux et l'utilisation de ces réseaux.

Contenu :
Découvrir les réseaux sociaux actuels, les identifier et comprendre que la présence sur ces réseaux est nécessaire pour créer de la notoriété pour sa propriété. Développer une communication efficace.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.84.15.02.053
Centre de formation : NGnear

INFORMATIQUE, BUREAUTIQUE

Internet

Réseaux sociaux : définir une meilleure stratégie de communication

Objectif :
Comprendre les réseaux sociaux et les facteurs clés d'une stratégie efficace. Construire sa stratégie de communication.

Contenu :
L'évolution des usages sur les réseaux sociaux et l'impact en termes de stratégie marketing. Principes fondamentaux des réseaux sociaux et les principaux supports. Construire sa ligne éditoriale sur les réseaux sociaux. Focus sur les formats publicitaires. Construire son plan de promotion de ses supports sociaux. Analyse statistique de ses actions sur Facebook.

Durée : 2.0 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.068
Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

LANGUES

Langues étrangères

Allemand vitivinicole - initiation

Objectif :
Acceuillir et renseigner par téléphone et/ou mail en allemand.

Contenu :
Le vocabulaire technique du vin et de la dégustation. Développer ses ventes vis-à-vis des clients Germanophones.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Arles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.001

Centre de formation : CFC CCI du Pays d'Arles

LANGUES

Langues étrangères

Allemand vitivinicole - initiation

Objectif :
Acquérir le vocabulaire allemand vitivinicole pour présenter et commercialiser les produits.

Contenu :
Accueillir le client, présenter la région, les produits de la cave ou du domaine, présentation des différentes étapes de la vinification, dégustation en allemand (vocabulaire), atelier de rédaction de courriers commerciaux.

Pré-requis : allemand scolaire requis

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.007

Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

LANGUES

Langues étrangères

Anglais du vin : échanges commerciaux et communication

Objectif :
Acceuillir et renseigner par téléphone et mail en anglais.

Contenu :
Communication avec les professionnels en anglais à l'oral, écrit, fax et téléphone.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Arles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.002

Centre de formation : CFC CCI du Pays d'Arles

LANGUES

Langues étrangères

Anglais du vin : communiquer avec les professionnels du vin et de l'oenotourisme

Objectif :
Maîtriser les techniques de communication avec les professionnels de l'oenotourisme anglophone par courrier, mail et téléphone.

Contenu :
Rappel rapide du vocabulaire du vin et de la culture de la vigne. Apprentissage du vocabulaire du courrier et des mails commerciaux. Expression des dates en anglais, à l'écrit et à l'oral. Apprentissage des expressions types utilisées au téléphone. Entrainement à la manipulation des chiffres en anglais.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.013

Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

LANGUES

Langues étrangères

Anglais du vin : vendre au grand public

Objectif :

Développer ses ventes aux visiteurs anglophones, au caveau ou dans les salons, par une bonne maîtrise du langage technique viticole.

Contenu :

Accueillir le client, présenter la Région et les produits de la cave ou du domaine. Présentation des différentes étapes de la vinification, dégustation en anglais et atelier de rédaction de courriers commerciaux.

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.009

Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

LANGUES

Langues étrangères

Anglais consolidation

Objectif :

Comprendre et communiquer lors de tâches simples sur des sujets familiers et habituels. Acquérir un début d'autonomie et comprendre les points essentiels quand un langage clair est utilisé.

Contenu :

Utiliser correctement les temps de conjugaison des verbes. Emettre une opinion, un accord ou un désaccord et débattre sur un thème. Comprendre un cd parlé, une chanson, un discours et le restituer.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (06)
N° de stage : 11.06.15.02.017

Centre de formation : Activ Formations

LANGUES

Langues étrangères

Anglais du vin : vendre au grand public

Objectif :

Accueillir et renseigner en anglais, conduire une dégustation commerciale et une visite de cave.

Contenu :

Le vocabulaire spécifique du vin et de la dégustation. Développer des ventes vis-à-vis des clients anglophones au caveau, magasin, foires et salons.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Saint-Rémy de Provence (13)
N° de stage : 11.13.15.02.015

Centre de formation : CFPPA de St Rémy de Provence

LANGUES

Langues étrangères

Anglais conversation

Objectif :

Communiquer en anglais avec spontanéité et aisance. Utiliser l'anglais de façon souple et efficace.

Contenu :

Consolider ses acquis grammaticaux et lexicaux, développer ses compétences en compréhension orale et enrichir son vocabulaire commercial et professionnel. Tenir une discussion ou débat sur des thèmes motivants de l'actualité, de la vie quotidienne ou d'aspect culturel.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (06)
N° de stage : 11.06.15.02.029

Centre de formation : Activ Formations

LANGUES

Langues étrangères

Anglais découverte

Objectif :

Comprendre et utiliser des expressions familières et quotidiennes ainsi que des énoncés très simples qui visent à satisfaire des besoins concrets. Comprendre et communiquer lors de tâches simples.

Contenu :

Apprendre à se présenter, à utiliser les formules de politesse, à décrire les choses simples de la vie de tout les jours, apprendre les verbes et les grilles de temps, à tenir une conversation concernant leur profession, à utiliser les mots de liaison et à demander une information par lettre ou par mail.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Grasse (06)
N° de stage : 11.06.15.02.018
Centre de formation : Activ Formations

LANGUES

Langues étrangères

Anglais élémentaire 1 & 2

Objectif :

Acquérir les bases grammaticales et lexicales de l'anglais afin de communiquer. Prendre la parole en public et acquérir le vocabulaire de base.

Contenu :

Découvrir ou redécouvrir les structures élémentaires de cette langue. Se familiariser à ses caractéristiques afin de s'exprimer simplement et clairement. Le vocabulaire, les bases grammaticales et lexicales, l'utilisation des verbes, l'élocution et la compréhension auditive, le discours indirect et la voix passive, s'initier à l'écrit.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.04.15.02.007
Centre de formation : 100 % English
SARL PGT

LANGUES

Langues étrangères

Anglais du vin : vendre au grand public

Objectif :

Avoir les bases en anglais. Se perfectionner au vocabulaire lié au milieu du vin et être à l'aise en toutes situations d'accueil des clients anglophones.

Contenu :

Remise à niveau des bases grammaticales, du vocabulaire et des expressions courantes. L'accueil du client et le "savoir vendre" en anglais.

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaison la Romaine (84)
N° de stage : 11.84.15.02.052
Centre de formation : NGnear

LANGUES

Langues étrangères

Anglais intermédiaire

Objectif :

Comprendre un dialogue élaboré et reformuler les idées essentielles. Négocier et argumenter en anglais.

Contenu :

Remise à niveau d'anglais général et utiliser cette langue dans les tâches quotidiennes ou au sein de l'entreprise. Réactualiser les structures grammaticales de base. Travailler sur la pratique de l'oral, l'acquisition des automatisme et sur les techniques et formules anglo-saxonne. Acquisition d'expressions idiomatiques pour argumenter et négocier.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.04.15.02.009
Centre de formation : 100 % English
SARL PGT

LANGUES

Langues étrangères

Anglais perfect autonome

Objectif :

Développer des capacités à intervenir lors d'une présentation, d'une négociation dans la langue étudiée. Enrichir la connaissance de la langue, entretenir et développer les compétences orales.

Contenu :

La conversation courante et l'analyse de documents. Entretenir, améliorer, développer et perfectionner les compétences orales, écrites et auditives. Révision des structures grammaticales et lexicales. Présentation ou négociation dans la langue étudiée par le biais de jeu de rôle. Conversations thématiques.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.04.15.02.008
Centre de formation : 100 % English
SARL PGT

LANGUES

Langues étrangères

Anglais conversation

Objectif :

Développer ses capacités de communication orale et atteindre une certaine aisance lors d'échanges oraux dans un contexte professionnel.

Contenu :

Apprendre les expressions idiomatiques liées à la communication orale nécessaires lors de conversations professionnelles. Se familiariser avec le vocabulaire spécifique utilisé pour des conversations téléphoniques professionnelles. Approfondir le vocabulaire relatif à son domaine d'activité afin de s'exprimer avec plus de justesse et d'exactitude.

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84) et Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.84.15.02.057
Centre de formation : IFI
Institut Formation International

LANGUES

Langues étrangères

Anglais consolidation

Objectif :

Consolider les bases grammaticales et étoffer le vocabulaire courant et professionnel. Approfondir l'expression et la compréhension orale.

Contenu :

Se familiariser avec les temps du passé et du futur. Approfondir ses connaissances concernant le vocabulaire général et professionnel. Approfondir ses capacités de communication orale afin de s'exprimer avec plus de précision et de justesse.

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84) et Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.84.15.02.055
Centre de formation : IFI
Institut Formation International

LANGUES

Langues étrangères

Anglais découverte

Objectif :

Acquérir les bases grammaticales et le vocabulaire courant et professionnel. Développer l'expression et la compréhension orales.

Contenu :

Se familiariser avec les temps du présent. Apprendre le vocabulaire simple et courant lié à son activité professionnelle, mais aussi à sa vie personnelle tel que les relations familiales, les voyages et les loisirs. Apprendre les différents points de grammaire qui permettent d'établir des bases solides. S'initier à la communication orale, expression et compréhension.

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84) et Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.84.15.02.056
Centre de formation : IFI
Institut Formation International

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Travaux mécaniques

Objectif :
Acquérir les techniques du travail au sol, de la conduite du tracteur et l'application des produits de traitement.

Contenu :
Utilisation du tracteur attelé avec utilisation du relevage éléctronique et l'assistance hydraulique. Travail du sol : labour, hersage, tonte, désherbage, aménagement de parcelles, epampreuse et broyeur. Protection des cultures.

Durée : 10 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.017
Centre de formation : CFPPA de Vaucluse

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Travaux mécanisés

Objectif :
Acquérir les techniques du travail au sol, de la conduite du tracteur et de l'application des produits de traitement.

Contenu :
Travail du sol : labour, hersage, tonte, désherbage, aménagement de parcelles. Conduite du matériel : tracteur, enjambeur, epampreuse et broyeur. Protection des cultures.

Durée : 10 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.024
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Utilisation du tracteur en sécurité : diagnostic de l'engin, règles élémentaires

Objectif :
Acquérir les connaissances de base d'un ouvrier agricole.

Contenu :
Taille de la vigne : guyot et gobelet. Acquérir les bases et théories de physiologie végétale, la notion de charge et d'équilibre du cep. Comprendre le rôle et place déterminante de la taille. Réaliser les différentes tailles d'hiver dans le respect des consignes et règles de sécurité. Réaliser des exercices sur SIMULCEP.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.018
Centre de formation : CFPPA de Vaucluse

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Utilisation du tracteur en sécurité : diagnostic de l'engin, règles élémentaires

Objectif :
Utiliser son engin en toute sécurité pour l'utilisateur et les autres usagers. Connaître les règles élémentaires d'entretiens et réparer les pannes les plus simples.

Contenu :
Règles de conduite : rappel du Code de la route. Les règles de circulation et de signalisation du convoi agricole. Les règles d'attelage et de dételage d'un engin ou remorque. Matériels et équipements de protection obligatoires. Entretien courant du matériel, diagnostic et réparation de pannes simples et courantes. Eviter les causes d'accidents.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.025
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Travaux mécaniques

Objectif :
Acquérir les techniques du travail au sol, de la conduite du tracteur et de l'application des produits de traitement.

Contenu :
Travail du sol : labour, hersage, tonte et désherbage. Conduite du matériel : tracteur, enjambeur, épampreuse et broyeur. La protection des cultures.

Durée : 8 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.038
Centre de formation : IFCO
Institut de la Vigne et du Vin

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Entretenir son tracteur en toute sécurité

Objectif :
Assurer la maintenance du tracteur et de ses outils en sécurité et acquérir les compétences nécessaires à la réparation simple et à la maintenance mécanique, électrique et hydraulique.

Contenu :
L'entretien et la maintenance des outils de travail du sol animés. Les réglages et l'entretien des outils en vue d'optimiser le travail à effectuer, connaître les pannes les plus courantes et comment y remédier en respectant les règles de sécurité.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Var (83)
N° de stage : 11.83.15.02.001
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Var

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Utilisation du tracteur en sécurité : diagnostic de l'engin, règles élémentaires

Objectif :
Utiliser son engin en toute sécurité pour l'utilisateur et les autres usagers. Connaître les règles élémentaires d'entretiens et repérer les pannes les plus simples.

Contenu :
Règles de conduite : rappel du Code de la route. Les règles de circulation et de signalisation du convoi agricole et les règles d'attelage et de dételage d'un engin ou remorque. Les matériels et équipements de protection obligatoires. L'entretien courant du matériel, diagnostic et réparation de pannes simples et courantes.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.039
Centre de formation : IFCO
Institut de la Vigne et du Vin

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Atteler et régler des outils de travail au sol

Objectif :
Identifier les éléments clés des outils de travail de l'intercep. Mettre en route l'ensemble tracteur-outil en toute sécurité. Conduire et manoeuvrer avec l'outil.

Contenu :
Principes de fonctionnement, les contrôles avant le démarrage et les éléments de sécurité. Attelage et dételage, conduite dans différentes situations et réglages des outils. Les réglages fins des machines. La préservation des outils mécaniques. L'entretien courant des outils et la prévention des pannes les plus courantes.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.037
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Vaucluse

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Réaliser l'entretien courant des tracteurs

Objectif :
Identifier les points essentiels du fonctionnement d'un tracteur et réaliser les entretiens courants des tracteurs.

Contenu :
Les différents éléments constituant le tracteur : moteur, transmission, circuit électrique et circuit hydrolique. Pour chaque partie, il sera abordé : le fonctionnement, l'entretien courant et les pannes les plus fréquentes.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.040
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Vaucluse

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Travail des métaux et soudage

S'initier aux techniques de la soudure à l'arc

Objectif :
Acquérir les notions de la soudure à l'arc. Travailler en sécurité. Réaliser des cordons de soudure simples. Réaliser un objet simple.

Contenu :
Apport théorique sur la soudure à l'arc : les différents types de postes à souder, le fonctionnement et les réglages, l'organisation du poste de travail, les baguettes à employer, les problèmes rencontrés et les solutions proposées. Mise en pratique : la réalisation de cordons, soudures à plat, soudure en angle et soudure en chanfrein.

Durée : 2 à 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : L'Isle sur sorgue, Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.051
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Vaucluse

CONDUITE DES VÉHICULES ET ENGINS

Conduite des engins agricoles

Conduire un tracteur et une remorque

Objectif :
Apprendre à adopter une conduite en sécurité et effectuer les contrôles avant le démarrage. Atteler en toute sécurité et conduire le tracteur avec la remorque.

Contenu :
Rappel des règles de sécurité en vigueur sur la conduite des matériels agricoles. Les vérifications essentielles avant le démarrage et installation au poste de conduite. Manoeuvres en marche avant et arrière avec un tracteur attelé en situation classique et en situation de difficultés croissantes. Les règles de sécurité. La conduite économique. Les consignes en cas de panne.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Orange (84)
N° de stage : 11.84.15.02.044
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Vaucluse

RESSOURCES HUMAINES

Management

Conduire un entretien professionnel

Objectif :
Etre en mesure de mener un entretien pour : déceler les potentialités du collaborateur, entendre ses souhaits d'évolution, définir ses besoins en formation, clarifier les attentes de la hiérarchie...

Contenu :
Connaître les caractéristiques et les enjeux de l'entretien professionnel, les concepts et outils possibles, bien préparer son entretien et favoriser le bon déroulement de l'entretien.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 13 Vitrolles
N° de stage : 11.13.15.02.051
Centre de formation : DB Formation France

RESSOURCES HUMAINES

Management

Le management d'équipe

Objectif :

Comprendre son rôle en tant que manager, identifier les compétences requises en amtière de management, connaître les fondamentaux du management et savoir optimiser sa pratique du management.

Contenu :

Définir le management, le rôle du manager et faire l'auto diagnostic de son style de management. Quellles sont les impacts de son style de management ? Faire du management situationnel et développer l'autonomie de ses collaborateurs. Savoir motiver.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 13 Vitrolles
N° de stage : 11.13.15.02.050
Centre de formation : DB Formation France

RESSOURCES HUMAINES

Management

Le management d'équipe

Objectif :

Cette formation permettra d'analyser nos pratiques managériales et de les optimiser. La communication pilier du manager sera améliorée, des outils à la motivation seront étudiés.

Contenu :

Le but de ce stage permettra d'analyser nos habitudes de manager et notre style. A partir de ce constat, nous pourrons renforcer notre posture et nous améliorer dans notre rôle. Ce stage abordera également : la qualité de notre communication, le dynamisme et la motivation d'une équipe, savoir décoder les profils de personnalité.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.84.15.02.047
Centre de formation : Cabinet Christine Fali

RESSOURCES HUMAINES

Management

Conduire et réussir un entretien professionnel

Objectif :

L'entretien professionnel, ces changements, vos obligations, cette formation vous permettra de mettre en place aisément les entretiens de votre personnel.

Contenu :

Cette formation abordera les points clés de la réforme professionnelle. Elle permettra aux entreprises de réussir l'entretien professionnel devenu obligatoire. Elle dotera l'entreprise de grilles et d'outils permettant de faciliter l'analyse des compérences, d'assurer le suivi au fil des années.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.84.15.02.048
Centre de formation : Cabinet Christine Fali

RESSOURCES HUMAINES

Management

Conduire les entretiens individuels

Objectif :

Maîtrisesr et s'approprier la mise en oeuvre et le déroulement d'entretiens annuels individuels, dynamiser les individualités et le collectif.

Contenu :

Une partie théorique permettan d'asseoir et d'affiner les connaissances nécessaires à l'élaboration de supports et à l'organisation d'entretiens individuels et confrontation de ses connaissances avec la pratique.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.83.15.02.016
Centre de formation : Centre Var Formation SARL

RESSOURCES HUMAINES

Management

Le management d'équipe

Objectif :
Maîtriser les bases du comportement d'un manager dans les activités du secteur agricole. Apprendre, approfondir, s'approprier et appliquer les techniques managériales modernes.

Contenu :
Assimiler les types de management et trouver sa propre méthode pour utiliser des outils de communication interne efficace, animer et motiver son équipe, facteur d'épanouissement et d'appartenance productif. Mettre en place des plans d'actions en sachant le rôle de manager en fonction de l'équipe et de chaque profil.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.83.15.02.011
Centre de formation : Centre Var Formation SARL

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Comptabilité niveau 1 - Les écritures courantes

Objectif :
Maîtriser les techniques comptables afin d'être à même de tenir la comptabilité courante de l'entreprise, de contrôler et corriger ses comptes, en conformité avec les règles comptables et fiscales.

Contenu :
Appréhender le rôle de la comptabilité dans l'entreprise. Comprendre les principes et mécanismes de la comptabilité. Utiliser le plan comptable et passer les écritures journalières de l'entreprise (achats, ventes, trésorerie). Utiliser et analyser les journaux, balance, grand livre, compte de résulltat, bilan. Calculer et établir la déclaration de TVA, effectuer les rapprochements bancaires.

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 06-Sophia Antipolis
N° de stage : 11.06.15.02.019
Centre de formation : Sud Actif Formation

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Paie

Objectif :
Maîtriser les aspects règlementaires et pratiques de l'établissement des bulletins de paie.

Contenu :
La formation s'organise autour des modules suivants : les principes du bulletin de paie, les différents modes de rémunération, le décompte du temps de travail, la rémunération et la gestion des absences et enfin, les côtisations sociales et les diverses déclarations.

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 06-Sophia Antipolis
N° de stage : 11.13.15.02.054
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Comptabilité niveau 2 - Les opérations d'inventaire

Objectif :
Contrôler et corriger sa comptabilité, passer les écritures d'inventaire, établir le compte de résultat et le bilan.

Contenu :
La formation a pour but de donner la méthodologie et les éléments pour contrôler et corriger sa comptabilité, lire et analyser les documents comptables, déterminer et passer les écritures d'inventaire en vue d'établir le bilan et le compte de résultat dans le respect des règles comptables et fiscales.

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 06-Sophia Antipolis
N° de stage : 11.06.15.02.026
Centre de formation : Sud Actif Formation

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Formation à la paie

Objectif :

Maîtriser les techniques de paie, afin d'être à même d'établir les bulletins de paie de l'entreprise et de déclarer les charges sociales périodiques et annuelles.

Contenu :

La formation est construite de manière à acquérir les principes et éléments nécessaires à l'établissement des bulletins de paye. Et plus précisément, déterminier et décompter le temps de travail, les absences et congés payés. Connaître les différents modes de rémunérations, les élémentss de constitution du brut, calculer et établir les déclarations de charges sociales.

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 06-Sophia Antipolis
N° de stage : 11.06.15.02.025
Centre de formation : Sud Actif Formation

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Comptabilité - Initiation

Objectif :

A l'issue de la formation le stagiaire doit être en capacité de comprendre les principes fondamentaux de la comptabilité et le fonctionnement des différents travaux comptables.

Contenu :

La formation permet de comprendre les principes et les concepts de la comptabilité. Cet apprentissage se poursuit par les opérations courantes de l'entreprise et bancaires et enfin les éditions et vérifications. Le programme est ponctué de mise en pratique permettant la mise en situation de l'apprenant.

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Aubagne
N° de stage : 11.13.15.02.052
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Gestion budgétaire de la trésorerie

Objectif :

Maîtriser la construction d'un plan et d'un budget de trésorerie afin d'être apte à mieux gérer les mouvements financiers et ainsi prévoir et éviter les situations financières délicates.

Contenu :

Apport des éléments pour construire un budget de trésorerie prévisionnel, en effectuer le suivi, y inclure des correctifs. Appréhender les techniques et outils pour préparer au mieux un plan de trésorerie en déterminant les recettes et dépenses. Savoir analyser le contenu pour déterminer la politique financière à suivre (emprunt éventuel ou placement à prévoir), etc...

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 06-Sophia Antipolis
N° de stage : 11.06.15.02.021
Centre de formation : Sud Actif Formation

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Comptabilité - Perfectionnement

Objectif :

Approfondir et contrôler des postes de la comptabilité de l'entreprise, être en capacité d'assurer les procédures lliées à la clôture des comptes.

Contenu :

Il s'agit de faire un rappel, d'actualiser et d'approfondir ses connaissances comptables, d'élaborer les situations comptables mensuelles, d'établir les comptes annuelss, d'effectuer la clôture des comptes et de communiquer avec les réfrents comptables pour le contrôle.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Aubagne
N° de stage : 11.13.15.02.047
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Gestion de la trésorerie

Objectif :

Optimiser la gestion de la trésorerie.

Contenu :

La formation s'articule autour de la maîtrise de la négociation bancaire, du perfectionnement des prévisions, l'optimisation du cadre de gestion, la mise en place d'une gestion de trésorerie de groupe et la construction de tableaux de bord.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Aubagne
N° de stage : 11.13.15.02.053
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Comptabilité - Perfectionnement

Objectif :

Acquérir les outils nécessaires de maîtrise comptable afin de prévoir et de suivre l'évolution comptable de son entreprise

Contenu :

Prévision des chiffres d'affaire, utiliser des ratios de structure, des achats, de frais généraux, investissements prévisionnels, financements, frais de personnel, compte de résultat prévisionnel, bilan prévisionnel, budget de trésorerie. Rentabilité des investissements, le retour sur investissement, les différents types de financement, emprunt, crédit bail, autofinancement.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.84.15.02.050
Centre de formation : NGnear

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Comprendre et utiliser les éléments comptables

Objectif :

Tenir la comptabilité en réalisant les écritures courantes et les écritures de clôture. Utiliser les données chiffrées pour analyser la santé économique de l'exploitation.

Contenu :

Les bases de la comptabilité. Le passage de quelques écritures comptables. Le passage des écritures aux résultats et à leur interprétation. L'analyse des grandes lignes de son bilan pour en extraire un prévisionnel. L'informatisation de la comptabilité, quelles solutions ?

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Avignon
N° de stage : 11.84.15.02.046
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Vaucluse

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Comptabilité, gestion

Comptabilité initiation

Objectif :

Acquérir les connaissances comptables afin de se positionner par rapport aux standards de leurs activités.

Contenu :

Analyse de bilan, de fond de roulement de sa propre exploitation afin d'avoir tous les ratios nécessaires et les calculs de coût de rentabilité de son domaine.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.84.15.02.045
Centre de formation : NGnear

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Pratiques commerciales

Techniques de vente - Approche de la relation client

Objectif :

Mieux comprendre les attentes clients en sachant identifier ses segments de clientèle. Pouvoir apporter une réponse personnalisée et spécialisée à ses clients en utilisant les techniques de vente.

Contenu :

Découvrir, la pyramide de Maslow, la typologie des motivations d'achat selon SONCAS et la segmentation comportementale B to B pour mieux répondre aux attentes de son marché. Maîtriser toutes les étapes de l'entretien de vente de la découverte du besoin client à la conclusion. Faire un argumentaire efficace et adapté à ses segments de clientèle en sachant répondre aux objections.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 06
N° de stage : 11.06.15.02.020
Centre de formation : Activ Formations

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Pratiques commerciales

Stratégie commerciale et marketing

Objectif :

Développer des stratégies scommercialess et marketing en intégrant au besoin les nouveaux outils web, pour une meilleure gestion de l'entreprise.

Contenu :

Développer une démarche commerciale stratégique avec une méthodologie et des outils marketing. Considérer l'ensemble des obstacles à la pénétration de marché. Découvrir les opportunités de croissance, les traduire en stratégie de développement. Le Mix marketing. Passer de la notion marketing de "tarif" à la notion commerciale de "condition négociée".

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.06.15.02.027
Centre de formation : Activ Formations

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Pratiques commerciales

Techniques de ventes et approche relation client

Objectif :

Comprendre les attentes des clients; identifier les segments de clientèle; apporter une réponse personnalisée et spécialisée.

Contenu :

Relation client face à face ou par téléphone, clientèle particulière ou B to B. Segmentation de la clientèle et apport d'une réponse spécifique.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 13 Pays d'Arles
N° de stage : 11.13.15.02.048
Centre de formation : CFC CCI du Pays d'Arles

GESTION ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE

Pratiques commerciales

Techniques de vente

Objectif :

Créer une relation de vente personnalisée et positive avec ses clients.

Contenu :

Créer une relation de vente personnalisée. Comment inspirer la confiance de votre client ? Les 7 clefs de la réussite dans la vente. La communication dans la vente. Identifiez les motifs d'achat. Valorisez les produits.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : PACA
N° de stage : 11.84.15.02.042
Centre de formation : NGnear

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Sauveteur secouriste du travail

Objectif :

Intervenir efficacement face à une situation d'accident en respectant l'organisation de l'entreprise et des procèdures spécifiques fixées en matière de prévention.

Contenu :

Situer le sauvetage secourisme du travail dans la santé et la sécurité au travail. Indiquer les actions à engager, faire alerter ou alerter, informer les secours puis secourir. Analyser les risques spécifiques.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.042
Centre de formation : BCFTP

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Animateur prévention

Objectif :

Adopter une posture de préventeur dans son entreprise et proposer des actions de prévention auprès de l'ensemble des salariés de l'entreprise.

Contenu :

Rôle de l'animateur ; accidentologie. Identification, analyse et évaluation des risques et dangers. Réglementation santé et sécurité du personnel au travail. Principes de prévention. Document unique. Communication. Construction du plan prévention.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.007
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Sauveteur secouriste du travail - recyclage

Objectif :

Maintenir ses compétences à un niveau au moins équivalent, voir supérieur, à celui de sa formation initiale.

Contenu :

Retour d'expérience, puis actualisation des connaissances et révision de référentiel. Situer le sauvetage secourisme du travail dans la santé et la sécurité au travail. Indiquer les actions à engager, faire alerter ou alerter, informer les secours puis secourir. Analyser les risques spécifiques.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.043
Centre de formation : BCFTP

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Animateur prévention

Objectif :

Agir sur l'amélioration des conditions de travail et disposer d'un référent prévention.

Contenu :

Réaliser des travaux intersessions. Acquérir une méthodologie indispensable pour construire collectivement un plan d'actions en prévention des risques professionnels.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84) et Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.84.15.02.035
Centre de formation : IDDELIA Sophie Floret

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Sauveteur secouriste du travail

Objectif :

Connaître les principes de base de la prévention des risques professionnels et secourir une victime.

Contenu :

Appréhender les notions de prévention, d'accidents du travail, d'analyse des dangers pour protéger et examiner une victime afin d'alerter et secourir.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84) et Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.84.15.02.032
Centre de formation : IDDELIA Sophie Floret

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Animateur prévention

Objectif :

Connaître, interpréter et utiliser les exigences réglementaires sur la sécurité au travail dans la mise en place d'actions sur la sécurité.

Contenu :

Connaître le cadre juridique et les acteurs de la prévention en entreprise. Les accidents de travail et les maladies professionnelles. Les interventions des entreprises extérieures. La communication en matière de santé et sécurité.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.046
Centre de formation : DB Formation France

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Sauveteur Secouriste du Travail - recyclage

Objectif :

Remise à niveau sur la prévention des risques professionnels, les conduites à tenir face à un accident ou un malaise.

Contenu :

Revoir les gestes appris lors de la formation initiale, par l'intermédiaire de cas concrets, mais également les principes de prévention des risques professionnels.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vaucluse (84) et Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.84.15.02.033
Centre de formation : IDDELIA Sophie Floret

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Sauveteur Secouriste du Travail

Objectif :

Etre un véritable acteur de la prévention dans l'entreprise. Etre capable de protéger, prévenir, examiner la victime et faire alerter, informer, secourir.

Contenu :

Se situer en tant que sauveteur secouriste du travail dans son entreprise. La conduite à tenir en cas d'accident : protéger, examiner, faire alerter et secourir. Rechercher les risques persistants pour protéger. Application de ses compétences de SST à la prévention dans son entreprise.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.044
Centre de formation : DB Formation France

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité des personnes et des biens

Sauveteur Secouriste du Travail - recyclage

Objectif :

Vérification des acquis des personnes ayant participé à une formation initiale.

Contenu :

Révision des gestes d'urgence et évaluation à partir d'accidents simulés. Actualisation de la formation.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vitrolles (13)
N° de stage : 11.13.15.02.045
Centre de formation : DB Formation France

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité alimentaire

Exigences propres à la gestion de matières polluantes et des déchets

Objectif :

Politique environnemenale, gestion des déchets, détermination des impacts de processus de l'exploitation, sources documentaires.

Contenu :

Politique de préservation de la faune et de la flore, identification, analyse et évaluation des risques de l'activité pour la faune, la flore et la biodiversité. Gestion des sites improductifs. Sensibilisation et promotion auprès de parties prenantes.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.012
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité alimentaire

Exigences propres à la fertilisation

Objectif :

Politique qualité d'enrichissement des sols. Plants et semences. Objectifs de réduction des intrants et d'amélioration continue des sols.

Contenu :

Analyse des dangers pour l'environnement et le personnel, stockage, application, nettoyage et évacuation, actions correctives et préventives.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.013
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité alimentaire

Exigences propres à la maîtrise des activités, à la sécurité du personnel

Objectif :

Politique hygiène et sécurité, Préserver la santé des salariés. Détermination des actions clés et prioritaires.

Contenu :

Politique hygiène et sécurité. Ojectifs associés. Contrôle qualité. Préservation des produits.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.010
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité alimentaire

Exigences propres à la protection des cultures

Objectif :

Raisonner l'application des produits phytosanitaires. Politique d'application des produits phytosaitaires, conventionnelle, raisonnée, intégrée et biologique.

Contenu :

Analyse de dangers pour l'environnement et le personnel. Considération des phases de dangers, stockage, application, néttoyage et évacuation, procédures et mode opératoire d'intervention. Acions correctives et préventives.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.014
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité alimentaire

Sécurité alimentaire : réglementation, obligations et solutions

Objectif :

Comprendre les enjeux relatifs à la maîtrise de la sécurité alimentaire et ses responsabilités.

Contenu :

Réglementation des productions alimentaires. Guide des bonnes pratiques. Hygiène du personnel, des locaux, des manipulations, des méthodes et du matériel. Méthodes et diagnostic de l'hygiène. Eléments de microbiologie. Sécurité alimentaire et hygiène dans le cadre de l'assurance qualité. Identification, analyse et évaluation des dangers associés.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.006
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Sécurité alimentaire

Gérer et dynamiser le système "Global GAP" Tesco Nurture

Objectif :

Comprendre et maîtriser la façon avec laquelle les exigences des référentiels vont être utilisés au quotidien pour optimiser la qualité et la productivité des activités de l'organisation.

Contenu :

Gérer et dynamiser le système "Global GAP" Tesco Nurture. Tenue des enregistrements et auto évaluation interne. Conditions d'utilisation des référentiels dans le cadre de sa stratégie commerciale. Comprendre et maîtriser les modalités d'application des exigences en lien avec l'application des processus d'irrigation et de ferti-irrigation.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.009
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Agréeur qualité - organisation du travail et logistique

Objectif :

Maîtriser l'ensemble des composantes et des règles de la gestion de production qui permettent de maintenir des niveaux de qualité et de productivité constants.

Contenu :

La fonction production dans son environnement. La planification, le plan et le programme de production. Le calcul des besoins en ressources. Opérateurs, matières premières et secondaires. L'ordonnancement et le suivi de fabrication. La maîtrise des flux. Etablir la cartographie de production. Mettre en place les supports matériels et d'organisation. Règles de gestion de la production.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches de Rhône (13)
N° de stage : 11.13.15.02.026
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Agréeur qualité - agréage et contrôle qualité

Objectif :

Effectuer l'agréage des produits suivant un cahier des charges. Elaborer des fiches d'agréage. Enregistrer et interpréter des données. Contrôler la qualité des produits.

Contenu :

Les contrôles qualité. Les méthodes d'échantillonage. Les outils de la qualité et leur entretien. Les critères d'agréage. L'enregistrement et l'interprétation des données. Les fiches d'agréage.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.13.15.02.011
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Agréeur qualité : organiser le travail et la logistique des flux

Objectif :

Maîtriser l'ensemble des composantes et des règles de la gestion de production qui permettent de maintenir des niveaux de qualité et de productivité constants.

Contenu :

Les enjeux de la gestion de production et les dysfonctionnements habituels. Identification des standards techniques. Caractéristiques de la production : planifiation, le plan et programme de production. Le calcul des besoins en ressources. L'ordonnancement et le suivi de fabrication. La maîtrise des flux.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Du 05/01/2015 au 31/12/2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.017
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Agréeur qualité - identification et traçabilité

Objectif :

Connaître et comprendre les méthodes d'identification des produits ainsi que les procèdures de traçabilité qui visent à suivre ces derniers de la terre à l'assiette.

Contenu :

La traçabilité dans un contexte règlementaire. Comment mettre en place une bonne traçabilité. Pilotage de la traçabilité et des informations associées.

Durée : 1.0 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13)
N° de stage : 11.13.15.02.012
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Agréeur qualité : contrôle qualité

Objectif :

Mettre en oeuvre des outils de pilotage et de contrôle de la qualité tout au long de la chaîne de production. Utiliser les résultats dans une perspective d'amélioration continue.

Contenu :

Les différents types de contrôle qualité. Plans et normes de contrôle utilisées en productions fruitières et maraichères. Concevoir son système de contrôle pour l'amélioration continue. Les méthodes de tri des données.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.008
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Agréeur qualité : identification et traçabilité

Objectif :

Mettre en place ou piloter un système de traçabilité dynamique, efficace, réactif et adapté aux besoins de l'entreprise.

Contenu :

Définition, réglementation, objectifs, contexte, enjeux et difficultés. Moyens et méthodes d'identification des produits alimentaires. Amélioration de la qualité des produits et du service. Les besoins et paramètres à tracer.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.83.15.02.018
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Environnement qualité et exigences des référentiels BRC et IFS

Objectif :

Comprendre et mettre en oeuvre les composantes du management de la qualité ainsi que celles de chacun des référentiels clés IFS et BRC V6.

Contenu :

Les enjeux de la qualité de la production alimentaire. Quel référentiel choisir : convergences et différences des référentiels. Comment appliquer les référentiels BRC et IFS dans mon entreprise ? Mise en oeuvre de la certification : éléments de notations. Comment se déroule un audit de certification ?

Pré-requis : connaissance des référentiels qualité, sécurité aliment

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.84.15.02.043
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Conduire l'audit qualité interne

Objectif :

Savoir réaliser des audits internes pertinents et efficaces selon l'ISO 19011 pour faire progresser l'entreprise dans sa démarche qualité alimentaire.

Contenu :

Les référentiels qualité de la sécurité alimentaire exigent de réaliser des audits. Il est fondamental de maîtriser la méthodologie d'audit interne, notamment définie par la norme ISO 19011. La formation permettra d'acquérir les clés pour préparer et construire le plan d'audit jusquà la rédaction du rapport en passant par la stratégie de questionnement et l'analyse des informations recueillies.

Pré-requis : Connaissance des référentiels qualité, sécurité aliment

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.84.15.02.038
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Maîtriser les outils qualité des référentiels alimentaires

Objectif :

Maîtriser la méthode HACCP et savoir préparer les référentiels alimentaires (IFS/BRC). Savoir écrire les processus de l'entreprise et déployer un système qualité.

Contenu :

Savoir comment mettre en place une démarche qualité. Etre en mesure de réaliser un état des lieux et d'analyse des processus. Dépoyer l'HACCP. Apprendre à animer la démarche continue d'amélioration PDCA.

Pré-requis : connaissance des référentiels qualité, sécurité aliment

Durée : 5 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.84.15.02.041
Centre de formation : CAPPERFO SARL

QUALITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE,ENVIRONNEMENT

Démarches qualité

Mettre en place un système documentaire qualité simple et efficace

Objectif :
Les composants d'un système documentaire. Maîtriser les ERQ et leur cycle de vie. Comment déployer un système efficace et fiable ?

Contenu :
Introduction à la démarche qualité : quels sont les enjeux des enregistrements relatifs à la qualité (ERQ) ? Comment construire un système documentaire en système qualité ? Savoir par quoi commencer pour mon entreprise. Connaître les bonnes pratiques de gestion et de rédaction des ERQ.

Pré-requis : connaissance des référentiels qualité, sécurité aliment

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.84.15.02.039
Centre de formation : CAPPERFO SARL

ELEVAGE OVIN CAPRIN

Techniques d'élevage

Eleveur infirmier de son troupeau ovin

Objectif :
Réagir efficacement face à un mouton malade en réalisant un premier examen médical en apportant les premiers gestes infirmiers.

Contenu :
Les principales pathologies rencontrées dans l'élevage, les gestes à pratiquer pour réaliser un examen et utilisation des médicaments.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vidauban (83)
N° de stage : 11.83.15.02.005
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Var

ELEVAGE OVIN CAPRIN

Techniques d'élevage

Protection animale en abattoir : opérateur

Objectif :
Connaître la réglementation relative au bien être animal et les conséquences du non respect de celle ci en prévenant la maltraitance animale et obtenir sa capacité.

Contenu :
Manipuler les animaux, les soins et mise à mort dans le cadre courant, ainsi que l'abattage sans étourdissement dans le cadre de la fête l'AID AL ADHA. Obtention de la capacité opérateur.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Vidauban (83)
N° de stage : 11.83.15.02.004
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Var

MARAICHAGE

Techniques culturales

Irrigation et fertilisation du sol

Objectif :
Maîtriser la conduite de l'irrigation et de la fertilisation en maraîchage.

Contenu :
L'eau et les éléments fertilisants dans le sol et rôles. Gestion de l'irrigation et de la fertilisation. Utilisation des outils de gestion.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.030
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

MARAICHAGE

Techniques culturales

Optimiser ses productions en maraîchage biologique

Objectif :
Acquérir les techniques spécifiques utilisées en maraîchage biologique.

Contenu :
Adapter son itinéraire cultural et maîtriser les mauvaises herbes. Intérêt du travail du sol, maîtriser la fertilisation organique et de l'irrigation. Les cultures associées, la rotation des cultures et la gestion des déchets.

Durée : 2.0 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.027
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

MARAICHAGE

Techniques culturales

Conversion en mode biologique : conditions techniques

Objectif :
Acquérir des compétences en maraîchage adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Les fondements et les chiffres de l'agriculture biologique en production animale. Les dispositifs d'aide et d'accompagnement.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.015
Centre de formation : CFPPA de Carmejane

MARAICHAGE

Techniques culturales

Protection biologique intégrée des productions légumières

Objectif :
Connaître les principes de base et la règlementation de la protection biologique intégrée. Appliquer les bases techniques d'une protection biologique intégrée en production légumière.

Contenu :
Principes de base et règlementation de la protection biologique intégrée. Les principaux ravageurs et maladies des productions légumières et les dégâts occasionnés. Les principaux auxiliaires, leurs rôles et les moyens de les protéger. La surveillance et les méthodes d'observation. Les moyens de protection en production biologique intégrée.

Durée : 2.0 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.028
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

MARAICHAGE

Techniques culturales

Irrigation et fertilisation du sol

Objectif :
Acquérir des compétences en maraîchage adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Etude de l'eau et des éléments fertilisants dans le sol et leurs rôles. Gestion de l'irrigation.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.012
Centre de formation : CFPPA de Carmejane

MARAICHAGE

Techniques culturales

Optimiser ses productions en maraîchage biologique

Objectif :
Acquérir des compétences en maraîchage adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Adapter son itinéraire cultural et maîtriser les mauvaises herbes. Maîtriser la fertilisation organique et l'irrigation, les rotations des cultures et la gestion des déchets.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.014

Centre de formation : CFPPA de Carmejane

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille des arbres fruitiers : Initiation

Objectif :
Acquérir les connaissances techniques de taille des arbres fruitiers.

Contenu :
Le rôle et l'évolution des différentes composantes de l'arbre fruitier. Le rôle de chaque type de taille et des autres interventions sur l'arbre. Utilisation des outils et des matériels entretenus en toute sécurité. A partir d'une consigne (objectif de forme, intensité précisée), réaliser les opérations de taille en adaptant ses gestes aux particularités de chaque arbre.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.016

Centre de formation : CFPPA de Vaucluse

MARAICHAGE

Techniques culturales

Protection biologique : conditions et techniques

Objectif :
Acquérir des compétences en maraîchage adaptées à leur niveau et à leur besoin.

Contenu :
Les principes de base et la réglementation en matière de protection biologique intégrée. Les principaux ravageurs et les maladies des productions légumières ainsi que les les moyens de protection.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Alpes de haute Provence (04)
N° de stage : 11.04.15.02.013

Centre de formation : CFPPA de Carmejane

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille des arbres fruitiers : Perfectionnement

Objectif :
Se perfectionner dans la taille des arbres fruitiers.

Contenu :
Justifier le rôle de chaque type de taille et des autres interventions sur l'arbre. Utiliser des outils et des matériels entretenus en toute sécurité. Réaliser les opérations de taille en adaptant ses gestes aux particularités de chaque arbre, dans un souci d'économie de l'effort.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.020

Centre de formation : CFPPA de Vaucluse

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille en vert

Objectif :
Acquérir les connaissances techniques nécessaires pour le développement de la taille en vert.

Contenu :
Le rôle de la taille en vert de l'arbre fruitier. Le rôle de chaque intervention de taille en vert en fonction du mode de conduite. Utiliser des outils et des matériels entretenus en toute sécutité. A partir d'une consigne (objectif de forme, élimination des concurents, taille d'éclairement) réaliser les opérations de taille en vert en adaptant ses gestes aux particularités.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.022
Centre de formation : CFPPA de Vaucluse

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille d'hiver - perfectionnement

Objectif :
Maîtriser et appliquer les opérations de taille des principales espèces en respectant les règles de sécurité. Acquérir de l'autonomie dans les pratiques de la taille des arbres.

Contenu :
Les bases et théories de la physiologie végétale. La notion de charge et d'équilibre de l'arbre fruitier à noyaux. Réalisation de la taille en adaptant ses gestes aux particularités de chaque arbre. La compréhension et le respect des consignes et des règles de sécurité.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.031
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille d'hiver - initiation

Objectif :
Connaître le fonctionnement de l'arbre et les principes de la taille d'hiver. Réaliser la taille d'hiver sur les 3 principales espèces selon la consigne en respectant les règles de sécurité.

Contenu :
Approche simplifiée de la biologie de l'arbre et des organes fructifères et les types de fructification. Les principes de base de la taille d'hiver et les différents modes de conduite de l'arbre. Les différentes tailles et leurs résultats. Organisation du chantier avec présentation du matériel. Résoudre les situations de taille en respectant les consignes.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.022
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille en vert

Objectif :
Acquérir les bases de la taille en vert.

Contenu :
Technique de taille en prévision de la taille de renouvellement. Rôle de chaque intervention de taille en vert en fonction du mode de conduite de la culture. Utilisation des outils et des matériels entretenus en toute sécurité.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.014
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille : initiation

Objectif :
Permettre aux salariés de s'intégrer dans un chantier de taille. Donner les connaissances des organes fructifères, permettre de s'adapter au matériel et être capable d'appliquer des consignes.

Contenu :
Les base de la taille, présentation des organes fructifères, organisation du chantier, présentation du matériel.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.04.15.02.001
Centre de formation : Avenir Qualité EURL

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille des oliviers

Objectif :
Maîtriser la taille de formation, de production et de réhabilitation. La taille des oliviers est effectuée en respectant les consignes de sécurité.

Contenu :
Apport de contenus théoriques, techniques et échanges. Démonstration et mise en pratique. Utilisation de sécateurs à deux bras, d'un racet et d'un sécateur électrique pour les stagiaires équipés. Réaliser des exercices pratiques sur les parcelles du lycée, des stagiaires ou des oleiculteurs partenaires.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Saint-Rémy de Provence (13)
N° de stage : 11.13.15.02.021
Centre de formation : CFPPA de St Rémy de Provence

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille : perfectionnement

Objectif :
Donner le choix au salarié de décider, d'adapter la conduite à la variété et définir un objectif de récolte.

Contenu :
Définir un objectif de production. Rôle de la lumière. Adaptation de la conduite et taille à la variété.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.04.15.02.002
Centre de formation : Avenir Qualité EURL

CULTURES FRUITIERES

Taille

Taille de l'olivier

Objectif :
Maîtriser la taille de formation et de reconstruction de l'olivier.

Contenu :
Les principes et techniques de taille de formation et de reconstruction des oliviers. Réalisation sur verger des différentes tailles.

Durée : 2.0 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Var (83)
N° de stage : 11.83.15.02.003
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Var

CULTURES FRUITIERES

Conduite et entretien des cultures

Prospection Sharka

Objectif :
Connaître les éléments de biologie et de reconnaissance de la sharka

Contenu :
Les différentes méthodes d'observation, la connaissance des symptômes, les éléments de biologie et les moyens de lutte.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Vaucluse (84)
N° de stage : 11.13.15.02.018
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

PAYSAGE / J.E.V

Techniques de création

Eclairage de jardin - initiation

Objectif :
Connaître les bases fondamentales pour la conception d'un système d'éclairage de jardins.

Contenu :
Les règles de sécurité et les bases de l'éclairage. L'identification des zones à éclairer dans un jardin. Les différents éléments d'un système d'éclairage.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.014
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

CULTURES FRUITIERES

Conduite et entretien des cultures

Eclaircissage

Objectif :
Mieux appréhender la technique pour obtenir des fruits d'un calibre supérieur.

Contenu :
Explication des objectifs, description de l'éclaircissage, démonstration, mise en situation, comptages et corrections.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.019
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

PAYSAGE / J.E.V

Techniques de création

Eclairage de jardin - perfectionnement

Objectif :
Concevoir un système d'éclairage de jardin.

Contenu :
Réalisation du plan d'éclairage du jardin. Le choix des différents éléments d'un système d'éclairage. La conception et la planification d'un système d'éclairage.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.004
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Techniques de création

Les jardins sans arrosage

Objectif :

Reconnaître et utiliser les végétaux économes en eau adaptés à leur environnement en mettant en oeuvre des pratiques de plantation et d'entretien économisant l'eau.

Contenu :

Rappel agronomique et cycle de l'eau. Reconnaissance de végétaux issus de biotopes méditerrannéens. Choix des végétaux en fonction des conditions edaphiques, climatiques et du type d'espaces verts.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.011

Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Techniques de création

Les jardins sans arrosage

Objectif :

Il s'agit de connaître et d'identifier les végétaux adaptés au climat provençal, d'identifier les atouts des aménagements paysagers économes en eau.

Contenu :

Nous abordons les relations sol, climat, plante ainsi que des éléments de biologie et les particularités du climat provençal. Les aménagements paysagers intégrant les contraintes climatiques (éléments de conception, avantages, inconvénients), les végétaux adaptés (identification, utilisations, plantations) et l'entretien des espaces vers économes en eau seront étudiés.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.056

Centre de formation : CFPPA de St Rémy de Provence

PAYSAGE / J.E.V

Techniques de création

Les jardins sans arrosage

Objectif :

Connaître les végétaux adaptés au climat méditerranéen et les techniques d'entretien

Contenu :

Connaître les plantes locales adaptées aux exigences pedo climatiques du département permet de les valoriser dans la gestion et la création d'espaces verts "naturels" ainsi que le maintien de la biodiversité. Pour les utiliser au mieux, il faut connaître les principes de création et d'entretien respectueux du milieu, de la flore locale et les principes d'économie d'eau.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 04
N° de stage : 11.04.15.02.006

Centre de formation : CFPPA de Carmejane
site de Haute Provence

PAYSAGE / J.E.V

Protection des cultures

Mettre en oeuvre une stratégie intégrée de lutte contre le charançon rouge

Objectif :

Mettre en oeuvre une stratégie intégrée contre le charançon rouge du palmier dans le cadre de la législation en vigueur en matière de lutte.

Contenu :

Les stagiaires s'approprieront la réglementation en vigueur, les techniques de diagnostic et de principaux problèmes phytosanitaires, ils identifieront des symptômes sur les palmiers et visualiseront les moyens de lutte. Ils appliqueront les différentes méthodes de lutte sur palmier dans le cadre de travaux pratiques.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 83
N° de stage : 11.83.15.02.015

Centre de formation : Chambre d'agriculture du Var

PAYSAGE / J.E.V

Protection des cultures

Lutte contre le charançon rouge du palmier

Objectif :
Connaître et maîtriser les interventions sur palmier dans le cadre de la lutte contre le charançon rouge du palmier conformément à l'arrêté du 21 juillet 2010.

Contenu :
Cadre réglementaire de la lutte contre le charançon rouge du palmier. Les modalités de prévention et d'éradication du ravageur. Les méthodes de lutte et stratégie intégrée d'éradication du ravageur.

Pré-requis : savoir lire et écrire

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.016
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Sécurité

Etat des équipements de protection individuels (EPI) et du matériel

Objectif :
Connaître la règlementation et savoir choisir, utiliser, vérifier l'état, entretenir, maintenir et stocker ses EPI et son matériel, fournis par l'entreprise.

Contenu :
Les EPI obligatoires, leurs utilisations et points de vérification. Maintenance et remplacement de certains éléments usés des EPI. Règlementation, choix du matériel, identification des points de sécurité, affûtage et entretien des tronçonneuse et autres outils de coupe.

Pré-requis : savoir lire et écrire

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.012
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Systèmes d'équipement des matériels

Conception d'un arrosage automatique

Objectif :
Il s'agit de savoir comment mettre en place un système d'arrosage automatique, sa programmation et assurer sa maintenance.

Contenu :
Nous abordons les bases sur les besoins en eau des plantes et l'hydraulique et le respect des normes et règles de sécurité. Les différentes pièces, fournitures et outillages sont vus. La programmation est abordée. La maintenance de base est mise en oeuvre. Les règles et techniques de pose sont abordées grâce à l'exécution d'un ouvrage sur le site.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.057
Centre de formation : CFPPA de St Rémy de Provence

PAYSAGE / J.E.V

Sécurité

Sécurité de chantier : protection collective et organisation des secours

Objectif :
Protéger les personnes extérieures ou les intervenants du chantier et prévoir l'accès des secours.

Contenu :
Examen du chantier et de son environnement en lien avec la fiche de chantier et la DICT. Délimitation du chantier, réglementation en vigueur concernant le balisage de chantier et détermination du périmètre de sécurité. Identification des risques d'accidents liés à la proximité d'une voie publique.

Pré-requis : savoir lire et écrire

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.010
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Sécurité

Etat des EPI et du matériel

Objectif :
Connaître la réglementation et savoir choisir, utiliser, vérifier l'état, entretenir, maintenir et stocker ses EPI et son matériel.

Contenu :
Maîtriser les techniques et les obligations d'entretien et de contrôle des EPI et du matériel.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.032
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Sécurité

Protections individuelles (EPI) et du matériel

Objectif :
Connaître la réglementation et savoir choisir, utiliser, vérifier l'état, entretenir, maintenir et stocker ses EPI et son matériel, fournis par l'entreprise.

Contenu :
Connaître les EPI obligatoires en fonction du matériel utilisé et l'entretien de ces EPI pour assurer la sécurité du travail. Connaître les outils de coupe thermiques ou manuels courant en JEV et leur utilisation en sécurité. L'entretien et l'affûtage des outils courants.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 04
N° de stage : 11.04.15.02.003
Centre de formation : CFPPA de Carmejane
site de Haute Provence

PAYSAGE / J.E.V

Sécurité

Sécurité de chantier : protection collective et organisation des secours

Objectif :
Protéger les personnes extérieures ou les intervenants du chantier et prévoir l'accès des secours.

Contenu :
Examen du chantier et de son environnement. Délimitation du chantier, réglementation en vigueur concernant le balisage de chantier et détermination du périmètre de sécurité. Règlementation et conduite à tenir proche des lignes électriques et ferroviaires.Identification des risques.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.008
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Sécurité

Etats des EPI et du matériel

Objectif :
Connaître et entretenir les EPI. Entretenir et vérifier les outils de coupe en sécurité : outils à main, tronçonneuses.

Contenu :
Les EPI sont vus ainsi que leur entretien et leur stockage. Les différents matériels de coupe utilisés en JEV sont vus : outils à main, tronçonneuses, élagueuses. Les règles de sécurité sont revues. L'entretien courant est abordé en pratique en atelier : affûtage, démontage de pièces simples, vérifications des organes de sécurité. La mise en route et des essais en sécurité sont effectués.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : St Rémy de Provence
N° de stage : 11.13.15.02.055
Centre de formation : CFPPA de St Rémy de Provence

PAYSAGE / J.E.V

Sécurité

Sécurité de chantier : Protection collective et organisation des secours

Objectif :

Aider à protéger les personnes extérieures ou les intervenants du chantier et prévoir l'accès au secours.

Contenu :

Réaliser un état des leiux du chantier et de son environnement en lien avec la fiche de chantier et la DICT afin d'assurer une protection collective et individuelle de personnes. Il s'agit de minimiser les accidents en adoptant des techniqques appropriées à chaque situation sur le terrain et de savoir mieux comment organiser les secours.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : St Rémy de Provence
N° de stage : 11.13.15.02.058
Centre de formation : CFPPA de St Rémy de Provence

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Analyse et diagnostic de l'état de l'arbre

Objectif :

Apprécier l'état de l'arbre, repérer ses faiblesses et défauts mécaniques ainsi que la présence d'éléments pouvant introduire une dangerosité pour le grimpeur.

Contenu :

Connaissance et appréciation des défauts mécaniques de l'arbre selon les principales espèces et variétés d'arbres. Présence d'éléments pouvant introduire un risque pour le grimpeur (principaux insectes, parasites, champignons, etc...). Méthodes de diagnostic, reconnaissance et analyse visuelle en travaux pratiques au pied de l'arbre.

Pré-requis : .

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.005
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Assistance à grimpeur en difficulté

Objectif :

Porter assistance à un blessé dans l'arbre et choisir et mettre en oeuvre la technique de descente de blessé adaptée.

Contenu :

Dans le cadre d'un accident du travail sur chantier d'élagage affectant l'intégrité de l'opérateur, protéger, alerter, rejoindre le blessé aussi rapidement que possible en prenant en charge la descente complète du blessé et ses premiers soins.

Pré-requis : .

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.009
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Démontage des arbres avec ou sans rétention

Objectif :

Démonter un arbre, avec ou sans rétention, en toute sécurité.

Contenu :

Rappel sur le matériel spécifique et les EPI adaptés, les principaux noeuds. Rappel de la règlementation, la sécurité et les techniques en oeuvre dans les opérations de démontage d'arbre sans rétention et avec rétention. Mise en application en conditions réelles de démontage.

Pré-requis : .

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.001
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Grimper et se déplacer en sécurité dans l'arbre - initiation

Objectif :

Acquérir les techniques pour grimper, se déplacer et accéder aux postes de travail dans les arbres ne présentant pas de difficultés particulières.

Contenu :

Connaissance sur la réglementation concernant les travaux dans les arbres, techniques simples d'ascension et choix du point d'ancrage, techniques de déplacement, stabilisation au poste de travail, descente en sécurité.

Pré-requis : .

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.008
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Grimper et se déplacer en sécurité dans l'arbre - perfectionnement

Objectif :

Choisir et utiliser les techniques spécifiques de grimper et de déplacement appropriées pour être en conformité avec la règlementation et travailler dans les arbres en sécurité.

Contenu :

Perfectionnement des techniques d'ascension et choix du point d'ancrage. Perfectionnement des techniques de déplacement et stabilisation au poste de travail. Perfectionnement des techniques de descente en sécurité.

Pré-requis : .

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.002
Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Grimper et se déplacer dans l'arbre - initiation

Objectif :

Acquérir les techniques pour grimper, se déplacer et accéder aux postes de travail dans les arbres ne présentant pas de difficultés.

Contenu :

La sécurité sur chantier et l'état des équipements de protection individuelle et du matériel.

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.016
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Analyse et diagnostic de l'état de l'arbre

Objectif :

Apprécier l'état de l'arbre, repérer ses faiblesses et défauts mécaniques pouvant introduire une dangerosité pour le grimpeur.

Contenu :

Rappels sur la biologie de l'arbre, des principales maladies. Résistance mécanique et les contraintes environnementales.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.035
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Assistance à grimpeur en difficulté

Objectif :
Intervenir pour sauver ou aider au sauvetage d'un arboriste grimpeur, en fonction du matériel utilisé et de la situation du blessé.

Contenu :
La législation en vigueur pour l'assistance et les gestes de premiers secours et les différentes techniques de sauvetage.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.004
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Grimper et se déplacer dans l'arbre - perfectionnement

Objectif :
Travailler en hauteur avec efficacité et sécurité dans le cadre de la réglementation.

Contenu :
Rappel sur la sécurité des chantiers, les EPI et le matériel. Les diverses techniques d'ascension et de déplacements.

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.023
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Démontage des arbres avec ou sans rétention

Objectif :
Travailler en hauteur avec efficacité et sécurité dans le cadre de la réglementation.

Contenu :
Rappel sur la sécurité, les EPI, le matériel spécifique pour le démontage. Les différentes méthodes et diverses techniques professionnelles.

Pré-requis : avoir des notions en élagage

Durée : 4 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.037
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Gros abattage et tronçonnage

Objectif :
Analyser, connaître et suivre l'évolution des techniques et les phénomènes de sécurité.

Contenu :
Les préconisations et l'aspect sécuritaire. La technicité de l'abattage et du tronçonnage.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.006
Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Petit abattage et découpe de bordures

Objectif :
Connaître et suivre l'évolution des techniques et les phénomènes de sécurité.

Contenu :
La fonction de débroussailleur, la règlementation, la tecnique et le matériel. Les principes d'ergonomie en manutention manuelle et le travail en toute sécurité.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Bouches du Rhône (13) et Var (83)
N° de stage : 11.13.15.02.034

Centre de formation : Sigma Formation Méditerranée

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Petit abattage et découpe de brodures

Objectif :
Permettre à toute personne effectuant des travaux de petits débroussaillements de connaître et suivre l'évolution des techniques et les phénomènes de sécurité.

Contenu :
Connaître la fonction du débroussailleur et le rôle du débroussaillement : tonte et découpe de bordures. Les matériels de tonte et de découpe des bordures, les EPI, l'entretien du matériel et la gestion des rémanents. Le travail en sécurité : application sur l'utilisation, la technique et la sécurité.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 04
N° de stage : 11.04.15.02.004

Centre de formation : CFPPA de Carmejane
site de Haute Provence

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Gros abattage et tronçonnage

Objectif :
Permettre à toute personne effectuant des travaux de gros débroussaillage de mieux analyser, connaître et suivre l'évolution des etechniques et les phénomènes de sécurité.

Contenu :
Connaître la fonction du débroussailleur et le rôle du débroussaillement : abattage et tronçonnage. Connaître la réglementation en vigueur dans le 04 pour les travaux d'abattage et de tronçonnage ainsi que les risques liés à l'activité pour soi et les autres. Les matériels d'abattage et de tronçonnage, les EPI, l'entretien du matériel et la gestion des rémanents. Le travail en sécurtité : applicat

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : 04
N° de stage : 11.04.15.02.005

Centre de formation : CFPPA de Carmejane
site de Haute Provence

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Gros abattage et tronçonnage

Objectif :
Mettre en oeuvre des techniques simples d'abbatage, d'ébranchage et de tronçonnage d'un arbre, en utilisant la trançonneuse et les accessoires professionnels, en sécurité.

Contenu :
L'organisation d'un chantier d'abattage en toute sécurité. La mise en oeuvre technique des abattages avec les machines et accessoires spécifique. Les obligations réglementaires en matière d'élimination de déchets.

Pré-requis : savoir lire et écrire

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.023

Centre de formation : CFPPA d'Antibes

PAYSAGE / J.E.V

Élagage

Petit abattage et découpe de bordures

Objectif :
Engager en toute sécurité un chantier de débroussaillement.

Contenu :
Organisation d'un chantier de débroussaillement en toute sécurité. La mise en oeuvre technique du débroussaillement avec les machines et accessoires spécifiques. Les obligations réglementaires en matière d'élimination de déchets.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.022

Centre de formation : CFPPA d'Antibes

VITIVINICULTURE

Techniques viticoles

Travaux en vert

Objectif :
Acquérir les gestes techniques concernant les travaux en vert en viticulture. Effectuer les gestes techniques en respectant les consignes de sécurité.

Contenu :
Notion de physiologie et de morphologie. Objectifs des travaux en vert. Les différentes opérations en vert (pliage, attachage, palissage, ébourgeonnage, épamprage...).

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.029

Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

VITIVINICULTURE

Techniques viticoles

Arrachage et plantation

Objectif :
Acquérir les techniques d'arrachage et de plantation.

Contenu :
Arrachage des plantations et préparation des parcelles à planter.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.036

Centre de formation : IFCO
Institut de la Vigne et du Vin

VITIVINICULTURE

Techniques viticoles

Travaux en vert

Objectif :
Acquérir les connaissances des travaux en vert. Comprendre le rôle des travaux en vert dans le cycle végétatif de la vigne.

Contenu :
Acquérir les connaissances techniques des travaux en vert dans le cycle végétatif de la vigne : ebourgeonnage, palissage, épamprage, rognage, écimage et effeuillage.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.017

Centre de formation : IFCO
Institut de la Vigne et du Vin

VITIVINICULTURE

Conduite et entretien du matériel

Réaliser une pulvérisation en sécurité

Objectif :
Repérer les éléments d'un pulvérisateur et leurs fonctions en lien avec les objectifs de pulvérisation, travailler en sécurité, régler le pulvérisateur et réaliser une pulvérisation.

Contenu :
La cinématique des pulvérisateurs, rôle des composants, choix des bases, liste des points de contrôles, les critères d'une pulvérisation de qualité. Les consignes de sécurité et les EPI. Adaptation suivant les types de parcelles de la pulvérisation et points à modifier dans le respect des règles de protection de l'environnement. Etalonnage et contrôle de la qualité de la pulvérisation.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Orange (84)
N° de stage : 11.84.15.02.036
Centre de formation : Chambre d'agriculture du Vaucluse

VITIVINICULTURE

Techniques de vente

Accueil et vente au caveau

Objectif :
Acquérir et perfectionner les techniques d'accueil et de vente. Présenter le domaine, la gamme des vins, valoriser et argumenter les atouts environnementaux tels que paysages et terroirs.

Contenu :
Aménager le caveau comme un espace accueillant de vente comportant une ambiance spécifique marquée par l'environnement recherchée par le client. Dégustation adaptée aux vins de la vallée du Rhône, conseils de garde et de consommation (alliance mets et vins). Les aspects réglementaires de l'établissement recevant du publics. Valorisation des facteurs paysagers et des terroirs.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.021
Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Marketing/Stratégie commerciale

Approche marketing en viticulture

Objectif :
Identifier une démarche de marketing identitaire et reformuler les bonnes questions liées à son entreprise et ses marchés objectifs.

Contenu :
Analyse des produits "coeur de marché" au regard des dégustations. Identification et maîtrise des différents composants d'une identité de marque à partir d'une étude sur les facteurs clés de succès, analyse de son marketing identitaire pour en tirer les conclusions sur la cohérence de sa propre démarche. Les pistes de travail pour faire évoluer son offre.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.066
Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Réglementation/Droit

Savoir utiliser les téléprocédures pour l'export des vins

Objectif :
Maîtriser les obligations règlementaires sur l'expédition des vins et savoir utiliser de façon autonome l'interface GAMMA.

Contenu :
Rappel des règles de base de la circulation des vins : les différents titres de mouvement, les réglementations, le DAE. Utiliser en autonomie les données sur l'interface GAMMA.

Pré-requis : .

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.020
Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Réglementation/Droit

Evolution de la réglementation

Objectif :
Maîtriser les obligations administratives de l'exploitation vitivinicole.

Contenu :
Appréhender l'ensemble des obligations règlementaires des opérateurs : l'étiquetage, les documents administratifs obligatoires à fournir pour les contrôles de la production et des ventes, les obligations déclaratives (stock, récolte et mouvement).

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.015
Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Taille

Taille de la vigne

Objectif :
Acquérir les connaissances de base d'un ouvrier agricole.

Contenu :
Taille de la vigne : guyot et gobelet. Acquérir les bases et théories de physiologie végétale, la notion de charge et d'équilibre du cep. Comprendre le rôle et place déterminante de la taille. Réaliser les différentes tailles d'hiver dans le respect des consignes et règles de sécurité. Réaliser des exercices sur SIMULCEP.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Carpentras (84)
N° de stage : 11.84.15.02.019
Centre de formation : CFPPA de Vaucluse

VITIVINICULTURE

Réglementation/Droit

Maîtriser la réglementation douanière et mieux appréhender l'étiquetage des vins

Objectif :
Maîtriser les règlementations douanières en France et à l'Export. Tenir à jour, rédiger et déclarer tous les titres de mouvements et registres.

Contenu :
Règlementation viticole contrôlée par la DGCCRF : principe de l'étiquetage des vins, registres obligatoires. Règlementation douanière viticole : obligations, titres de mouvements, cas des DAE, fiscalisation des vins, registre de cave et DRM, déclaration de stocks.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.049
Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Taille

Taille de la vigne

Objectif :
Acquérir les connaissances de base pour réaliser la taille de la vigne. Effectuer la taille de la vigne dans le respect des consignes et en sécurité.

Contenu :
Notion de physiologie et de morphologie. Les différentes techniques de taille. Notion de charge et d'équilibre.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.033
Centre de formation : Adefocsa Delta Sud Formation

VITIVINICULTURE

Taille

Taille des vignes : perfectionnement à la taille Guyot

Objectif :
Améliorer la taille pour respecter les flux de sève et limiter les maladies du bois.

Contenu :
Reconnaître les maladies du bois et comprendre l'impact de la taille sur la présence du bois mort du cep. Les gestes à accomplir pour limiter ce phénomène par des travaux pratiques accomplis en toute sécurité.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Var (83)
N° de stage : 11.83.15.02.002

Centre de formation : Chambre d'agriculture du Var

VITIVINICULTURE

Vinification

Elaboration et évaluation des vins rosés

Objectif :
Acquérir la spécificité de la vinification des vins rosés.

Contenu :
Elaboration des rosés : tendance et enjeux. Les objectifs qualitatifs : couleur, arômes, équilibre. Les différents principes d'élaboration des vins rosés : leurs avantages et les nouvelles données techniques. Pressurage direct. Macération pelliculaire. Equipement nécessaire. Les points de contrôles spécifiques au type de rosé souhaité. Dégustation appliquée.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Le Chateau de Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.006

Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Taille

La taille de la vigne : de la théorie à la pratique

Objectif :
Mettre en oeuvre un mode de taille adapté à l'âge et à la configuration de la vigne, en visant une production pérenne. Débuter ou pratiquer l'activité de taille à moindre risque.

Contenu :
Les objectifs de la taille. Les différents modes de taille : formation, production, rajeunissement et des remplaçants. Le devenir des sarments. Le matériel de taille. La prévention des risques liés à la taille.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Avignon (84)
N° de stage : 11.84.15.02.049

Centre de formation : Chambre d'agriculture du Vaucluse

VITIVINICULTURE

Vinification

Bases et techniques d'oenologie, schéma de vinification et élaboration des vins

Objectif :
Acquérir les connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour mener à bien les opérations de vinification.

Contenu :
Constituants du raisin : composition du raisin et son évolution au cours du processus de maturation. Incidences sur la qualité du vin, traitements de la vendange, suivi et opérations en cour des fermentation. Méthodes et contrôle des fermentations. Interprétation des analyses. Les principaux schémas de vinification pratiquée dans la région.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.010

Centre de formation : IFCO
Institut de la Vigne et du Vin

VITIVINICULTURE

Vinification

Elaboration et évaluation des vins rosés

Objectif :
Acquérir la spécificité de la vinification des vins rosés.

Contenu :
Elaboration des rosés : tendance et enjeux. Les objectifs qualitatifs : couleur, arômes, équilibre. Les différents principes d'élaboration des vins rosés : leurs avantages et les nouvelles données techniques. Pressurage direct. Macération pelliculaire. Equipement nécessaire. Les points de contrôles spécifiques au type de rosé. Dégustation appliquée.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.005
Centre de formation : IFCO
Institut de la Vigne et du Vin

VITIVINICULTURE

Vinification

Elevage et conservation des vins

Objectif :
Acquérir les connaissances techniques nécessaires pour mener à bien les opérations d'élevage des vins dans les règles d'hygiène et de sécurité.

Contenu :
Réaliser des opérations de stabilisation, collage, clarification, filtration, sulfitage et assemblage. Maîtriser le potentiel d'oxydoreduction. Utiliser le matériel dans les règles d'hygiène et de sécurité. Les méthodes de prévention et de traitement des maladies du vin.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.13.15.02.003
Centre de formation : IFCO
Institut de la Vigne et du Vin

VITIVINICULTURE

Vinification

Elevage et conservation des vins

Objectif :
Acquérir les connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour mener à bien les opérations d'élevage des vins.

Contenu :
Opérations de stabilisation des vins, les différents procédés de collage, clarification. L'usage des tanins et des copeaux. Matériels utilisés, principes de fonctionnement. L'élevage en bois, les apports qualitatifs, la microoxygénation.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze la Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.004
Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Vinification

Elaboration des vins : bases et techniques d'oenologie

Objectif :
Acquérir des compétences en vinification par l'intégration de connaissances techniques et scientifiques, nécessaires à la réalisation d'opérations courantes.

Contenu :
Les étapes de la transformation des baies de raisin en vin sont successivement abordées, pour les trois couleurs. A chaque étape sont exposés les processus en cours, les choix possibles, leurs effets ainsi que les actions de suivi, contrôle et ajustements à mettre en oeuvre.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Châteauneuf du Pape (84)
N° de stage : 11.84.15.02.029
Centre de formation : Laboratoire d'oenologie
Mouriesse

VITIVINICULTURE

Vinification

Elevage et conservation des vins

Objectif :
Acquérir les connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour mener à bien les opérations d'élevage des vins dans les règles d'hygiène et de sécurité.

Contenu :
Définition du vin, règles d'élevage et opération de stabilisation, collage et clarification. Notions des maladies du vin, méthodes, prévention et traitement.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.84.15.02.054
Centre de formation : NGnear

VITIVINICULTURE

Commercialisation

Communication et commercialisation : cavistes et CHR

Objectif :
S'adapter à son interlocuteur. Démarcher les professionnels et raconter "son histoire". Présenter l'offre au caveau.

Contenu :
Exercices pratiques avec étude de cas et méthode de l'incident. Se perfectionner en collaboration avec la direction. Références bibliographiques avec cartes, livres et articles.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.024
Centre de formation : Franck Thomas Formation SARL

VITIVINICULTURE

Commercialisation

Accueil et vente au caveau

Objectif :
S'adapter à son interlocuteur. Démarcher les professionnels et raconter "son histoire". Présenter l'offre au caveau.

Contenu :
Exercices pratiques avec étude de cas et méthode de l'incident. Se perfectionner en collaboration avec la direction. Références bibliographiques avec cartes, livres et articles.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.06.15.02.028
Centre de formation : Franck Thomas Formation SARL

VITIVINICULTURE

Commercialisation

Vendre son vin en chine : opportunités et enjeux pour son domaine

Objectif :
Comprendre le marché chinois et évaluer le marché des vins français en Chine. Analyser les habitudes de consommation chinoises, connaître la règlementation et les méthodes de paiement chinois.

Contenu :
Présentation du pays, structure du marché, stratégie d'implantation et stratégies gagnantes, obligation des producteurs et conseils pour mieux réussir.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :
Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Aix en Provence (13)
N° de stage : 11.13.15.02.064
Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Commercialisation

Commercialiser des produits oenotouristiques adaptés aux objectifs du domaine

Objectif :

Identifier les moyens de commercialiser efficacement ses produits oenotouristiques. Connaître le cadre règlementaire. Développer la valorisation et promotion du patrimoine de l'entreprise.

Contenu :

Analyse du marché, les besoins des domaines et des caves coopératives. Les contraintes règlementaires et légales. La conception technique et la proposition commerciale. Le résultat financier, les produits packager, la distribution du produit touristique et le travail avec les intermédiaires.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.063

Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Commercialisation

La commercialisation des vins à l'export

Objectif :

Maîtriser les techniques et dispositifs de vente du vin à l'export pour démarrer une commercialisation Export.

Contenu :

Le dispositif d'appui à l'exportation. La chronologie d'une démarche Export. L'exécution de la commande Export. La logistique. La facture et les documents commerciaux d'accompagnement. Les formalités administratives. Le contrat d'agence commerciale Export.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.065

Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Commercialisation

Elaborer un projet oenotouristique novateur pour la visite du caveau

Objectif :

Développer une polyvalence entre l'activité vitivinicole et l'activité touristique. Elaborer un projet oenotouristique novateur intégré à la stratégie de l'entreprise.

Contenu :

L'oenotourisme en Provence : contexte et enjeux. Présentation des exigences réglementaires, schéma de l'expérience oenotouristique du client. Accueil et aménagement du caveau (ambiance, activités, boutique). Conduite d'une visite de vignoble, de cave et dégustation des vins.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.067

Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Commercialisation

Performance économique et politique tarifaire

Objectif :

Analyser la formation de ses coûts de revient et évaluer sa rentabilité par produits et circuit. Elaborer une politique de prix adaptée aux marchés ciblés et présenter une offre cohérente.

Contenu :

Rappel d'éléments de comptabilité analytique et détermination d'un schéma d'analyse comptable. Adaptation des stratégies de production et commercialisation. Réglementation des prix et objectifs d'une politique de prix. Définition d'une politique tarifaire qui permette la coexistance des circuits.

Durée : 3 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Brignoles (83)
N° de stage : 11.13.15.02.069

Centre de formation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA

VITIVINICULTURE

Dégustation

Conduire une dégustation commerciale - perfectionnement

Objectif :

Acquérir les repères organoleptiques de certains facteurs intervenant dans le goût des vins.

Contenu :

Les types gustatifs de cépages et des vins de différentes régions. Notion de terroir : influence des sols et des climats sur la qualité des raisins et des vins. Les effervescents, les liquoreux, les VDN : méthodologie de dégustation. Influance sur les équilibres gustatifs. Evolution, âge des vins, potentiels gustatifs et reconnaissance des défauts. Notion de crus.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes (06)
N° de stage : 11.84.15.02.013
Centre de formation : Franck Thomas Formation SARL

VITIVINICULTURE

Dégustation

Participez à un jury de degustation : technique de dégustation

Objectif :

Le stagiaire doit acquérir les notions de base en dégustation afin de pouvoir participer au jury d'agrément de l'appellation dont il souhaite faire partie.

Contenu :

Le stagiaire pourra identifier les différents cépages, les arômes variétaux typiques de l'appellation et décrire les vins de l'appellation.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Région PACA
N° de stage : 11.84.15.02.014
Centre de formation : NGnear

VITIVINICULTURE

Dégustation

Conduire une dégustation commerciale - initiation

Objectif :

Acquérir les différentes phases de l'analyse sensorielle et reconnaître les arômes et les saveurs. Utiliser le langage du vin et définir les différents critères de qualité des vins par la dégustation.

Contenu :

Rôle et fonction du système olfactif, arômes et saveurs. Constitution du vin et incidences organoleptiques des constituants sapides et aromatiques. Schéma de vinification et dégustation de différents types de vins secs. Dégustation de la hierarchie des vins selon les catégories règlementaires : critères et signe de qualité, réglementation, technique de présentation d'un vin à la dégustation.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Antibes 06
N° de stage : 11.84.15.02.028
Centre de formation : Franck Thomas Formation SARL

VITIVINICULTURE

Dégustation

Conduire une dégustation commerciale - initiation

Objectif :

Acquérir les différentes phases de l'analyse sensorielle et reconnaître les arômes et les saveurs. Utiliser le langage du vin et définir les différents critères de qualité des vins par la dégustation.

Contenu :

Rôle et fonction du système olfactif, arômes et saveurs. Constitution du vin et incidences organoleptiques des constituants sapides et aromatiques. Schéma de vinification et dégustation de différents types de vins secs. Dégustation de la hierarchie des vins selon les catégories règlementaires : critères et signe de qualité, réglementation, technique de présentation d'un vin à la dégustation.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.001
Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Dégustation

Conduire une dégustation commerciale - perfectionnement

Objectif :

Acquérir les repères organoleptiques de certains facteurs intervenant dans le goût des vins.

Contenu :

Les types gustatifs de cépages et des vins de différentes régions. Notion de terroir : influence des sols et des climats sur la qualité des raisins et des vins. Les effervescents, les liquoreux, les VDN : méthodologie de dégustation. Influance sur les équilibres gustatifs. Evolution, âge des vins, potentiels gustatifs et reconnaissance des défauts. Notion de crus.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.012

Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Dégustation

Techniques de dégustation : participer au jury de dégustation

Objectif :

Situer son niveau de compétences sensorielles, affiner sa méthode de dégustation, entraîner sa mémoire olfactive, structurer un commentaire de dégustation.

Contenu :

Repérer et reconnaître les familles d'odeurs des vins rouges, rosés et blancs. Reconnaître et qualifier les mauvaises odeurs. Qualifier les mauvais goûts dans les vins. Observer, évaluer et commenter les équilibres des vins et les différents excès de constitutions. Evaluer les potentiels organoleptiques.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.003

Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Dégustation

Dégustation technique des défauts et oenologie corrective

Objectif :

Approfondir les connaissances sur certains défauts sensoriels (aromatiques et gustatifs) afin de mieux pouvoir les détecter, les prévenir, voire les éliminer.

Contenu :

Les goûts de moisis de diverses origines. Les goûts végétaux et les goûts lactés. Les déviations de type phénolé. L'oxydo-réduction. Première approche sur les défauts gustatifs.

Durée : 1 jour

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.002

Centre de formation : Université du Vin

VITIVINICULTURE

Dégustation

Conduire une dégustation commerciale - initiation

Objectif :

Apporter les compétences de base en analyse sensorielle par la compréhension des mécanismes en jeu et l'apprentissage du vocabulaire. Première approche de la dégustation dans un contexte commercial.

Contenu :

L'identification des perceptions ressenties lors d'ateliers sensoriels, la dégustation de vins de profils différents et l'utilisation du vocabulaire adéquat. Faire le lien entre les techniques de vinification ou d'élevage et le profil organoleptique d'un vin et sa place dans la hierarchie.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Châteauneuf du Pape (84)
N° de stage : 11.84.15.02.031

Centre de formation : Laboratoire d'oenologie Mouriesse

VITIVINICULTURE

Dégustation

Conduire une dégustation commerciale - perfectionnement

Objectif :

Développer des liens entre ses perceptions avec les éléments constitutifs des vins : des cépages et des terroirs jusqu'à l'impact du climat, de l'élevage et du millésime.

Contenu :

La technique de dégustation va être approfondie sur deux axes : le premier associera dégustation et repérage de critères distinctifs et qualitatifs, le second permettra d'adapter sa méthode à des vins spécifiques tels que effervescents, et vins liquoreux. Communiquer avec le vocabulaire technique, commercial et argumentaire de vente approprié.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Châteauneuf du Pape (84)
N° de stage : 11.84.15.02.034

Centre de formation : Laboratoire d'oenologie Mouriesse

VITIVINICULTURE

Dégustation

Dégustation technique et oenologie

Objectif :

Développer ses compétences afin que la dégustation soit un outil de suivi de la vie des vins en cave, tant qualitatif qu'en repérage d'éventuels déviations.

Contenu :

De la baie de raisin au vin assemblé. Au travers d'ateliers sensoriels successifs, chaque étape spécifique dans l'élaboration des vins est abordée du point de vue gustatif. A chaque moment important de la vie du vin, la dégustation devient un outil de suivi, de repérage, d'alerte et de décision permettant une meilleure valorisation du produit.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Châteauneuf du Pape (84)
N° de stage : 11.84.15.02.030

Centre de formation : Laboratoire d'oenologie Mouriesse

NEGOCE VITICOLE

Langues

Anglais du vin : échanges commerciaux et communication

Objectif :

Maîtriser le vocabulaire du vin. Savoir rédiger les documents commerciaux. Parler avec aisance de la production et de la vinification.

Contenu :

Utilisation du vocabulaire de la dégustation. Expression orale soignée lors des commentaires de dégustation. Discussion sur les caractères du vin et les conditions de vente. Développement marketing. Alliance mets et vins.

Durée : 2 jours

Session(s) de formation :

Dates : Programmation toute l'année 2015
Lieu : Suze-la-Rousse (26)
N° de stage : 11.84.15.02.009

Centre de formation : Université du Vin

Liste des centres de formation

100 % English
SARL PGT
23/25 rue Jean Jacques Rousseau
75001 PARIS 01
Tél : 08 11 03 01 00 - Fax : 01 75 43 82 88
Contact :
Mail :

Activ Formations
Parc des Bois de Grasse
1, rue Louison Bobet
06130 GRASSE
Tél : 04 92 42 00 20 - Fax : 04 92 42 02 78
Contact : Mme Maitray et Mme Brun
Mail : info@activ-formations.com

Adefocsa Delta Sud Formation
8 avenue Frédéric Mistral
13210 SAINT REMY DE PROVENCE
Tél : 04 90 92 17 68 - Fax : 04 90 92 50 27
Contact : Mme Severac
Mail :

Avenir Qualité EURL
160 chemin du Châtaignier
Plan de la baume
04200 SISTERON
Tél : 06 83 79 62 49 - Fax : 04 92 61 46 67
Contact : Rivory Sylvie
Mail : avenirqualite04@orange.fr

BCFTP
211 rue de la Mairie
13400 AUBAGNE
Tél : 04 42 70 11 42 - Fax : 09 70 06 98 89
Contact : M. Clément
Mail : info@bcftp.fr

CAPPERFO SARL
196 rue Nicéphore Niepce
Centre CDA ZA du Palyvestre
83400 HYERES
Tél : 04 66 79 48 91 - Fax : 04 94 01 44 89
Contact :
Mail : contact@capperfo.com

CFC CCI du Pays d'Arles
12 chemin du Temple
ZI Nord
13200 ARLES
Tél : 04 90 99 46 00 - Fax : 04 90 93 91 09
Contact : Marcelle Moutte
Mail : sphilibert.cfc@arles.cci.fr ; mmoutte.cfc@arles.cci.fr

CFPPA d'Antibes
88 chemin des Maures
BP 50099
06602 ANTIBES CEDEX
Tél : 04 92 91 02 33 - Fax : 04 93 33 79 05
Contact : M. Gombert
Mail :

CFPPA de Carmejane
Carmejane
04510 LE CHAFFAUT ST JURSON
Tél : 04 92 34 60 56 - Fax : 04 92 30 35 13
Contact : Mme Aujogue
Mail : cfppa.digne@educagri.fr

CFPPA de Carmejane
site de Haute Provence
COUVENT DES CORDELIERS
04300 FORCALQUIER
Tél : 04 92 72 92 79 - Fax : 04 92 75 27 84
Contact :
Mail : claude.bellon@educagri.fr

CFPPA de St Rémy de Provence
avenue Edouard Hérriot
13210 ST REMY DE PROVENCE
Tél : 04 32 62 01 61 - Fax : 04 32 62 01 56
Contact : Mme Joly Bailly
Mail :

CFPPA de Vaucluse
310 chemin de l'Hermitage
BP 274
84208 CARPENTRAS CEDEX
Tél : 04 90 60 80 90 - Fax : 04 90 60 93 78
Contact : Anne Marie Lambert
Mail : anne-marie.lambert@educagri.fr

Liste des centres de formation

CIT Formation informatique
775 route de l'Aérodrome
Les Jardins d'Avenio D1 Agroparc
84000 AVIGNON
Tél : 04 90 85 98 12 - Fax : 04 90 86 26 24
Contact : Mme Constantin
Mail : info@cit.fr

Cabinet Christine Fali
141 Chemin de Cambadau
84250 LE THOR
Tél : 04 90 33 83 38 - Fax : 09 70 63 14 07
Contact : Mme Fali
Mail : cabinet.christinefali@orange.fr

Centre Var Formation SARL
Route de Toulon
83340 LE LUC EN PROVENCE
Tél : 06 47 64 49 57 - Fax :
Contact :
Mail : centrevarformation@gmail.com

Chambre Régionale d'Agriculture
PACA
Maison des agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE
Tél : 04 42 17 15 30 - Fax : 04 42 17 15 31
Contact : Mme Puister
Mail : l.puister@paca.chambagri.fr

Chambre d'agriculture du
Vaucluse
Site Agroparc
TSA 58432
84912 AVIGNON CEDEX 9
Tél : 04 90 23 65 65 - Fax : 04 90 23 65 40
Contact : Mme Esposito
Mail : beatrix.esposito@vaucluse.chambagri.fr

Chambre d'agriculture du Var
727 avenue Alfred Décugis
83400 HYERES
Tél : 04 94 12 32 82 - Fax : 04 94 12 32 80
Contact : Mme Bruno
Mail : cecile.bruno@wanadoo.fr

DB Formation France
14 boulevard de l'Europe
L'Atrium A4 ZI les Estroublans
13127 VITROLLES
Tél : 04 42 10 41 31 - Fax : 04 42 10 79 68
Contact : Mmes Asselin et Bruas
Mail : contact@dbformationfrance.com

Franck Thomas Formation SARL
Résidence "Le méridien" villa 2
147 impasse de la Brague
06600 ANTIBES
Tél : 06 45 50 50 70 - Fax : 09 58 17 37 76
Contact : Mme Bonnet Nathalie
Mail : contact@franckthomas.fr

IDDELIA Sophie Floret
150 rue Frédéric Mistral
30126 ST LAURENT DES ARBRES
Tél : 06 33 11 22 05 - Fax :
Contact :
Mail : iddelia.prevention@orange.fr

IFCO
Institut de la Vigne et du Vin
24 avenue du Prado
13006 MARSEILLE
Tél : 06 62 81 71 58 - Fax : 09 81 95 10 35
Contact : M. Daumas
Mail : contact@ifco-marseille.com

IFI
Institut Formation International
10 RUE DE LA GLORIETTE
Fontcouverte
84000 AVIGNON
Tél : 04 90 87 16 00 - Fax : 04 90 88 08 20
Contact :
Mail : ifi@ifi84.fr

INFREP
510 avenue du Comtat Venaissin
84200 CARPENTRAS
Tél : 04 90 60 78 90 - Fax : 04 90 60 72 18
Contact : Reynaud Viviane
Mail : infrep84@infrep.org

Liste des centres de formation

Laboratoire d'oenologie
Mouriesse
2 RUE DES PAPES
BP 78
84232 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tél : 04 90 83 56 15 - Fax : 04 90 83 71 29
Contact :
Mail : contact@labo-mouriesse.com

NGnear
160 avenue René Cassin
84110 VAISON LA ROMAINE
Tél : 04 90 37 65 43 - Fax :
Contact : PERRIN CELINE
Mail : c.perrin@ngnear.fr

Sigma Formation Méditerranée
21 rue Saint Eloi
13010 MARSEILLE
Tél : 04 91 29 63 80 - Fax : 04 91 29 63 81
Contact : Mme Hezari
Mail : contact@sigma-formation.fr

Sud Actif Formation
50 chemin de Bramafan
06740 CHATEAUNEUF
Tél : 06 30 91 99 69 - Fax :
Contact :
Mail : contact@sud-actif-formation.fr

Université du Vin
Le Château
26790 SUZE LA ROUSSE
Tél : 04 75 97 21 34 - Fax : 04 75 98 24 20
Contact : Chantal EYDELI
Mail : universite.du.vin@wanadoo.fr;
chantal.eydeli@universite-du-vin.com

CONTACTEZ LE FAFSEA DANS VOTRE RÉGION

Pour toute information

FAFSEA - Alsace / Franche-Comté
2A rue de l'Expansion
Immeuble la Géode
67210 OBERNAI
Tél : 03 88 18 54 18 / Fax : 03 88 81 16 13
Mail : alsace@fafsea.com ou franchecomte@fafsea.com

FAFSEA - AQUITAINE
8, Avenue de Chavailles
Bureaux du Lac - Bat.6
33525 BRUGES CEDEX
Tél : 05 56 11 93 93 / Fax : 05 56 11 93 94
Mail : aquitaine@fafsea.com

FAFSEA - AUVERGNE
23 rue Jean Baldassini
Agrapôle
69364 LYON CEDEX 07
Tél : 04 72 37 95 75 / Fax : 04 78 26 88 74
Mail : auvergne@fafsea.com

FAFSEA - Normandie
84, Rue du Bourg Thomas
BP 3
27310 Bourg-Achard
Tél : 02 32 56 04 12 / Fax :
Mail : normandie@fafsea.com

FAFSEA - BOURGOGNE
12 rue du GOLF
PARC DU GOLF - Immeuble BIRDIE
21800 QUETIGNY
Tél : 03 80 72 98 52 / Fax : 03 80 78 09 67
Mail : bourgogne@fafsea.com

FAFSEA - BRETAGNE
4 RUE ALPHONSE CHEREL
IMMEUBLE LE SEXTANT
35000 RENNES
Tél : 02 23 25 22 21 / Fax : 02 23 25 22 29
Mail : bretagne@fafsea.com

FAFSEA - CENTRE
8 à 12, Rue du Docteur Herpin
37000 Tours
Tél : 02 47 31 07 60 / Fax : 02 47 05 10 44
Mail : centre@fafsea.com

FAFSEA - CHAMPAGNE-ARDENNE
3, Rue Marie Stuart
51100 Reims
Tél : 03 26 40 58 51 / Fax : 03 26 40 65 19
Mail : champagne@fafsea.com

FAFSEA - CORSE
15, Avenue Jean Zuccarelli
Maison de l'Agriculture
20200 Bastia
Tél : 04 95 31 55 03 / Fax : 04 95 31 55 38
Mail : corse@fafsea.com

FAFSEA - Guadeloupe / Guyane
Chemin Convenance
Jardi Village - Lot B10
97122 BAIE-MAHAULT
Tél : 0590 26 64 85 / Fax : 0590 26 76 37
Mail : guadeloupe@fafsea.com ou guyane@fafsea.com

FAFSEA - ILE DE FRANCE
14, rue Scandicci
Tour Essor 93
93508 Pantin
Tél : 01 57 14 05 40 / Fax : 01 48 30 48 64
Mail : iledefrance@fafsea.com

FAFSEA - LANGUEDOC-ROUSSILLON
2460 AV. Albert EINSTEIN
Mas TEISSIER
34000 Montpellier
Tél : 04 99 52 21 21 / Fax : 04 99 52 21 22
Mail : languedocroussillon@fafsea.com

FAFSEA - LIMOUSIN
16 RUE D'ISLY
87000 LIMOGES
Tél : 05 56 11 93 93 / Fax : 05 56 11 93 94
Mail : limousin@fafsea.com

FAFSEA - LORRAINE
BAT I
9, rue de la Vologne
54520 Laxou
Tél : 03 83 96 87 79 / Fax : 03 83 96 46 49
Mail : lorraine@fafsea.com

FAFSEA - MARTINIQUE
Rue Case Nègre - Place d Armes
Immeuble La Chapelle
97232 Lamentin
Tél : 05 96 51 92 12 / Fax : 05 96 51 92 02
Mail : martinique@fafsea.com

FAFSEA - MIDI-PYRENEES
16, avenue de l'Europe
Immeuble Octopussy - Bât. B
31520 RAMONVILLE
Tél : 05 61 73 06 84 / Fax : 05 61 73 20 23
Mail : midipyrenees@fafsea.com

FAFSEA - Nord-Pas-de-Calais / Picardie
9 rue Mathias Sandorf
Pôle Jules Verne
80440 BOVES
Tél : 03 22 22 59 59 / Fax : 03 22 72 01 54
Mail : nordpasdecalais@fafsea.com ou picardie@fafsea.com

FAFSEA - P.A.C.A.
106, Avenue de Tarascon
Centre d'Affaires ST RUF 2
84000 Avignon
Tél : 04 90 14 33 00 / Fax : 04 90 82 91 78
Mail : paca@fafsea.com

FAFSEA - PAYS DE LA LOIRE
5, Square de la Belle Etoile
49000 Angers
Tél : 02 41 57 67 01 / Fax : 02 41 57 02 44
Mail : paysdelaloire@fafsea.com

FAFSEA - POITOU - CHARENTES
2, avenue de Fétilly
17074 LA ROCHELLE Cedex 9
Tél : 05 46 67 15 97 / Fax : 05 46 67 16 32
Mail : poitoucharentes@fafsea.com

FAFSEA - REUNION
Terre Sainte
12, Chemin Croix Jubilée
97410 SAINT PIERRE
Tél : 0262 59 77 95 / Fax : 0262 59 78 34
Mail : reunion@fafsea.com

FAFSEA - RHONE-ALPES
23 rue Jean Baldassini
Agrapôle
69364 LYON CEDEX 07
Tél : 04 72 37 95 75 / Fax : 04 78 26 88 74
Mail : rhonealpes@fafsea.com

Fafsea

L'énergie de vos projets

030110110907

Ne pas photocopier ce document pour faciliter le traitement informatisé

BULLETIN D'INSCRIPTION

Action de formation

Intitulé de formation

Prestataire de formation

Numéro de l'action — Niveau de l'action de formation (voir liste au verso)

Type de formation — ☐ Diplôme ☐ Titre ☐ C.Q.P. ☐ Rec. conv. collective

☐ Certification complémentaire (permis, habilitation, certificat, Caces...) ☐ Perfectionnement professionnel

Date : début __/__/____ fin __/__/____

Entreprise

N° Adhérent FAFSEA : **E** (si rensenseigné, vous dispense de remplir le reste du bloc *Entreprise*)

Raison sociale

Siren / Siret

Adresse

Code postal — Ville

Téléphone

Fax

Mail du responsable formation

N° de code NAF (voir liste au verso)

Convention collective : N° IDCC — intitulé

Nombre de salariés permanents — Hommes — Femmes

Signature du chef d'entreprise et cachet

Le signataire certifie que le ou les stagiaires sont salariés de l'entreprise lors de la réalisation de l'action de formation. L'entreprise est à jour de ses cotisations sociales et fiscales.

Salarié

Nom

Prénom — ☐ H ☐ F

Né(e) le __/__/____ A — N° Dép.

Adresse

Code postal — Ville

Téléphone — Mail

Niveau de formation (voir liste au verso) — Fonction actuelle ou dernier emploi occupé

Date d'entrée dans la vie professionnelle __/__/____ Date d'entrée dans l'entreprise __/__/____

Type de contrat de travail* (cocher la case correspondante)

* Selon la réglementation en vigueur, les salariés sous contrat d'apprentissage ne sont pas pris en charge financièrement par le FAFSEA dans le cadre des formations Plan mutualisé interentreprises. Les salariés en contrat d'insertion ou en contrat de professionnalisation ne sont pas prioritaires.

☐ Contrat à durée indéterminée (CDI) ☐ Contrat à durée déterminée (CDD) Date de fin de contrat __/__/____

☐ Demandeur d'emploi de moins de 12 mois ☐ Demandeur d'emploi de plus de 12 mois ☐ Bénévole

☐ Contrat d'insertion ☐ Emploi d'avenir

☐ Travailleur handicapé (voir au verso)

C.S.P. (cocher la case correspondante)

☐ Ouvrier non qualifié ☐ Ouvrier qualifié ☐ Ouvrier hautement qualifié ☐ Employé

☐ Agent de maîtrise et technicien ☐ Cadre et ingénieur ☐ Dirigeant salarié ☐ Dirigeant non salarié

Mise à jour du 11/07/2014

Seuls les bulletins dûment complétés seront pris en compte.

Niveaux de l'action de formation et/ou du stagiaire

Code à reporter	Niveau correspondant	
1 A	Niveau I	BAC + 5 et plus (doctorat, diplôme d'ingénieur, DEA, DESS, master 2...)
2 A	Niveau II	BAC + 3 et 4 (licence, maîtrise, master 1...)
3 A	Niveau III	BAC + 2 (BTS, DUT, DEUG, BTSA...)
4 A	Niveau IV	BAC général
4 B	Niveau IV	BAC et Brevet professionnel ou technique
5 A	Niveau V	BEP ou 1ère, CAP, CFPA
5 B	Niveau V	Certificat de formation générale
5 C	Niveau V	Brevet des collèges
6 A	Niveau VI	Fin de scolarité obligatoire

Codes NAF

Pour obtenir un avis de situation, munissez-vous du numéro de Siren ou de Siret de votre entreprise. Allez sur le site www.sirene.fr, puis sur la page Avis de situation, indiquez votre numéro de Siren ou de Siret pour éditer un avis de situation précisant les principales informations sur l'identification de l'entreprise ou de ses établissements, dont le code APE.

Personne bénéficiaire d'un statut de travailleur handicapé (art L.5212-13 du Code du travail)

RQTH (Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé) ; IPP (Incapacité partielle permanente) supérieure ou égale à 10% ; titulaire d'une pension d'invalidité ; titulaire de la carte d'invalidité ; titulaire de l'AAH (Allocation adulte handicapé) ; statuts définis par l'Etat (anciens militaires et assimilés...).

Convention simplifiée d'adhésion à un projet collectif d'amélioration des compétences des salariés dans les TPE et PME

Je soussigné(e) ._____ en qualité de ._____ de l'entreprise _____ SIRET N°: _____ déclare être informé(e) que l'action, pour laquelle ma structure a demandé une prise en charge au FAFSEA,

relève d'un projet collectif global cofinancé avec le concours du FSE (Fonds Social Européen), du FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural) et/ou de l'EDEC (Engagement de Développement de l'Emploi et des Compétences).

Je m'engage, sous réserve d'acceptation de mon dossier, à mettre en œuvre l'action de formation susvisée, conformément aux termes de la convention passée entre l'Etat et le FAFSEA.

Dans l'hypothèse où mon entreprise aurait perçu, lors des 3 années précédentes, des aides publiques (Etat, Conseil régional, Fonds social européen), je m'engage, préalablement à la signature de la présente convention simplifiée, à les déclarer auprès de la Direction Régionale du Travail de l'Emploi et de la Formation Professionnelle.

J'ai pris note que dans le cadre de ce cofinancement, le FAFSEA est responsable, sur le plan administratif, auprès des instances de contrôle, de la vérification de la réalité et de la validité des actions de formation concernées par la présente convention.

Je suis informé(e) par le FAFSEA que je dois conserver les pièces justifiant du statut des bénéficiaires de la formation, particulièrement les bulletins de salaire; ceci afin de répondre à d'éventuelles demandes et/ou visites de contrôle des instances nationales ou européennes.

Je déclare être pleinement informé(e) des dépenses non éligibles au titre des cofinancements : achat d'équipement amortissable, achat de bien immobilisé, frais financiers, bancaires et intérêts d'emprunt, TVA récupérable.

Pour répondre à l'obligation de suivi qualitatif des actions cofinancées par le FSE, le FEADER et l'EDEC, mon entreprise est informée qu'elle doit communiquer au FAFSEA, certains indicateurs statistiques relatifs aux stagiaires (catégorie d'emploi, date de naissance, sexe).

Enfin, je m'engage à informer tous les salariés bénéficiaires d'une formation de son cofinancement par le FSE, le FEADER et l'EDEC. De même, je note que toute publication ou communication concernant cette action devra faire mention de ce cofinancement.

Dans l'hypothèse où les clauses de la présente ne seraient pas respectées, le FAFSEA se réserve la possibilité d'annuler tout ou partie de l'aide du FSE, du FEADER et de l'EDEC affectée à mon entreprise.

Fait à . ._____ le _____

Pour l'entreprise (cachet et signature)	Pour le salarié nom, prénom : Signature	Pour le FAFSEA

Fafsea

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

UNION EUROPÉENNE

l'Europe s'engage en France avec le FSE

l'Europe s'engage en France avec le FEADER